

# 식품 유형별

## 소비기한 설정 보고서 요약본

### 영업자 안내서

2023. 1.



한국식품산업협회  
소비기한연구센터

동 보고서는 다양한 식품 유형에 대하여 소비기한 설정실험을 수행한 결과를 알기 쉽게 설명하고 동일한 식품을 제조하는 영업자에게 소비기한 설정실험에 대한 이해를 넓히고 소비기한 값을 설정할 때 참고할 수 있도록 도움을 주기 위해 마련된 안내서입니다.

동 보고서에서 각 품목별로 제시된 소비기한 참고값은 식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준(식약처 고시 제 2022-31호, 2022.4.20.) 제12조(소비기한 설정실험 생략 등)에서 규정하고 있는 소비기한 설정과 관련된 국내·외 식품관련 학술지 등재 논문, 정부기관 또는 정부출연기관의 연구보고서, 한국식품산업협회 및 동업자조합에서 발간한 보고서를 인용하여 소비기한을 설정하는 사유에 해당되며, 따라서 판매하고자 하는 제품과 유사하다고 판단되는 식품에 한해서 제시된 소비기한 참고값 이내에서 소비기한을 설정할 수 있습니다.

다만, 그럼에도 불구하고 동 보고서에 제시된 소비기한 참고값은 개별 사업장에서 생산·판매되는 제품의 모든 특성과 발생 가능한 모든 변수를 반영할 수는 없으므로 영업자는 반드시 자사 제품의 특성과 실제 유통·판매 환경을 고려하여 안전을 보장할 수 있도록 안전계수를 적용하여야 합니다.

또한, 동 보고서에서 제시된 소비기한 참고값은 대외적으로 법적 의무를 가지는 것이 아니므로 영업자가 자체적으로 소비기한 설정실험을 수행한 경우에는 해당 소비기한 설정실험 결과를 근거로 하여 동 보고서에서 제시된 값과 달리하여 소비기한을 설정할 수 있습니다.

또한, 소비기한을 설정함에 있어서 동 보고서에서 설명한 내용은 「식품의 기준 및 규격」과 그 밖의 식품관련 법령에서 규정하는 내용에 우선하여 적용할 수 없습니다.

동 보고서는 2023년 1월 현재의 과학적·기술적 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용과 새로운 과학적 사실의 발견 등에 따라 지속적으로 개정될 수 있음을 알려드립니다.

따라서 보고서를 참고하실 때는 발간 시기가 가장 최신의 것을 기준으로 활용하시기를 당부드립니다.

※ 본 안내서에 대한 의견이나 문의사항이 있을 경우에는 한국식품과학연구원 소비기한 연구센터에 문의하시기 바랍니다.

전화번호: 070-7833-8151

팩스번호: 070-7833-8150

## 07

## 소비기한 산출 결과

## 가. 개요

한국식품과학연구원 소비기한연구센터에서는 2022년 4월부터 현재까지 과자, 빵류 등 50개 식품유형에 속하는 다양한 식품에 대하여 소비기한 설정실험을 수행하고 있으며, 이에 대한 소비기한 참고값을 동 보고서에 정리하였다.

자사 제품의 소비기한 값을 설정하기 위하여 동 보고서를 활용하려는 영업자는 아래 식품 유형별·품목별로 정리\*된 소비기한 실험결과를 참고한 후, 식품 유형별로 구분하여 정리된 소비기한 설정실험 결과보고서에서 상세하게 기술된 제품의 특성과 실험결과를 참고하여 자사의 제품과 동일한 제품이라고 판단되는 소비기한 참고값 이내에서 자사제품의 소비기한 값을 설정할 수 있다.

※ 유형번호는 「식품의 기준 및 규격(식품공전)」 상의 분류된 번호와 일치시킴

**[관련 근거]** 「식품, 식품첨가물, 축산물, 건강기능식품의 소비기한 설정기준」(식약처 고시) 제12조(소비기한 설정실험 생략 등)에 의하면 소비기한 설정과 관련한 국내·외 식품관련 학술지 등재 논문, 정부기관 또는 정부출연기관의 연구보고서, 한국식품산업협회 및 동업자조합에서 발간한 보고서를 인용하는 경우에는 소비기한 설정실험을 대체하여 사용할 수 있음

## 나. 식품 유형별·품목별 소비기한 실험결과

식품 유형별·품목별 소비기한 참고값을 아래에 표로 정리하였다. 각 품목별 유형번호는 영업자들이 쉽게 활용할 수 있도록 식품공전 상의 식품분류 순서와 동일하게 구성하였다. 따라서 영업자들이 자신이 생산하고자 하는 식품의 유형을 확인하고 아래에 각 품목별 설명을 참조하여 자사제품과 동일한 식품이 있는지 확인할 수 있다.

## 1) 과자류, 빵류 또는 떡류

과자류, 빵류 또는 떡류라 함은 곡분, 설탕, 달걀, 유제품 등을 주원료로 하여 가공한 과자, 캔디류, 추잉껌, 빵류, 떡류를 말한다.



### 1-1) 과자

곡분 등을 주원료로 하여 굽기, 팽화, 유탕 등의 공정을 거친 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 비스킷, 웨이퍼, 쿠키, 크래커, 한과류, 스낵과자 등을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과자 1-1-1	초콜릿 칩이 포함된 쿠키	고상, 밀가루, 전란액, 초콜릿칩, 밀봉, PP, 실온	45 일	90 일*	0.91	81 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

### 1-2) 캔디류

당류, 당알코올, 양금, 과즙 등 당분 또는 당분을 다량 함유한 원료를 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 성형 등 가공한 감미의 기호성 식품으로 사탕, 캐러멜, 양갱, 젤리 등을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
캔디류 1-2-1	딸, 적강낭콩, 밤다이스가 함유된 캔디	고상, 조림, 설탕, 밤다이스, 물엿, 호두, 밀봉, PP, 실온	15 일	30 일*	0.79	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

### 1-4) 빵류

밀가루 또는 기타 곡분, 설탕, 유지, 달걀 등을 주원료로 하여 이를 발효시키거나 발효하지 않고 반죽한 것 또는 크림, 설탕, 달걀 등을 주원료로 하여 반죽하여 냉동한 것과 이를 익힌 것으로서 식빵, 케이크, 카스텔라, 도넛, 피자, 파이, 핫도그, 티라미스, 무스케익 등을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
빵류 1-4-1	오븐에 구운 호두가 포함된 빵	고상, 밀가루, 호두분태, 밀봉, PP, 실온	30 일	60 일*	0.83	49 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 실온제품 = 0.99



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
빵류 1-4-2	땅콩버터가 함유된 빵	고상, 밀가루, 땅콩버터, 밀봉, PP, 실온	7 일	12 일	0.91	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-3	사양별풀이 함유된 빵	고상, 전란액, 사양별풀, 밀봉, PP, 실온	7 일	14 일*	0.91	12 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-4	딸기잼과 초코가 함유된 빵	고상, 밀가루, 코코아분말, 반경성치즈, 딸기잼시럽, 밀봉, PP 실온	40 일	60 일	0.91	54 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-5	흰강낭콩 앙금과 호두가 함유된 빵	고상, 밀가루, 계란, 흰강낭콩, 호두, 마가린, 우유, 베이킹파우더, 내면(PE), 상자(마닐라지), 밀봉, 실온	8 일	10 일	0.91	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-6	팥, 붉은 강낭콩 앙금과 호두가 함유된 빵	고상, 밀가루, 계란, 팥, 붉은 강낭콩, 호두, 마가린, 우유, 내면(PE), 진공, 실온	8 일	10 일	0.91	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-7	보리가루, 흑미, 팔앙금이 함유된 빵	고상, 보리가루, 흑미, 연유, 팔앙금, PP, 밀봉, 살균, 실온	6 일	10 일	0.91	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-8	찰보리분말, 팔앙금이 함유된 빵	고상, 찰보리분말, 계란, 팔앙금, 천연바닐라향, PP, 밀봉, 살균, 실온	7 일	8 일	0.91	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-9	찰보리분말, 통팔앙금이 함유된 빵	고상, 찰보리분말, 통팔앙금, 천연바닐라향, PP, 밀봉, 살균, 실온	6 일	7 일	0.91	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-10	쌀눈쌀가루가 함유된 빵	고상, 쌀눈쌀가루, 원유, 버터, 땅콩버터, OPP, 밀봉, 실온	4 일	6 일	0.91	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-11	쌀눈쌀가루, 통팔앙금이 함유된 빵	고상, 쌀눈쌀가루, 통팔앙금, 당류가공품, 원유, 달걀, OPP, 밀봉, 실온	4 일	6 일	0.91	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
빵류 1-4-12	쌀눈쌀가루, 완두앙금이 함유된 빵	고상, 쌀눈쌀가루, 완두앙금, 원유, 달걀, OPP, 밀봉, 실온	4 일	6 일	0.91	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-13	초코소스와 치즈가 함유된 샌드위치	고상, 식빵, 초코소스 치즈, PP, 냉장	7 일	12 일	0.85	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
빵류 1-4-14	말차소스와 치즈가 함유된 샌드위치	고상, 식빵, 말차소스, 치즈, PP, 냉장	7 일	10 일	0.85	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
빵류 1-4-15	햄, 치즈, 지단이 함유된 샌드위치	고상, 식빵, 소스, 지단, 햄, 치즈, PP, 냉장	7 일	10 일	0.85	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
빵류 1-4-16	지단, 치즈가 함유된 샌드위치	고상, 식빵, 소스, 지단, 치즈, PP, 냉장	7 일	10 일	0.85	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
빵류 1-4-17	지단, 햄이 함유된 샌드위치	고상, 식빵, 지단, 햄, PP, 냉장	7 일	10 일	0.85	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
빵류 1-4-18	딸기소스와 치즈가 함유된 샌드위치	고상, 식빵, 딸기소스, 지단, 치즈, PP, 냉장	7 일	12 일	0.85	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
빵류 1-4-19	밀가루, 쌀가루, 사양벌꿀이 함유된 빵	고상, 밀가루, 설탕, 효모, 쌀가루, 사양벌꿀, 흑당시럽, PP, 밀봉, 상온	13 일	22 일	0.81	17 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
빵류 1-4-20	밀가루, 마가린, 효모가 함유된 식빵	고상, 밀가루, 백설탕, 마가린, 효모, 액상과당, PP, 밀봉, 상온	13 일	19 일	0.81	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 상온제품 = 0.89
빵류 1-4-21	찰보리가루, 팥앙금이 함유된 빵	고상, 찰보리가루, 계란, 우유, 팥앙금, OPP, 밀봉, 실온	4 일	6 일	0.91	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
빵류 1-4-22	박력분, 아몬드분말, 호두분태가 함유된 빵	고상, 박력분, 버터, 전란, 생크림, 아몬드분말, 호두분태, OPP, 밀봉, 실온	7 일	14 일*	0.91	12 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-23	배, 밀가루, 아몬드분말, 냉동라즈베리, 냉동레몬퓨레가 함유된 빵	고상, 배, 버터, 밀가루, 아몬드분말, 분당, 당류가공품, 전란액, 냉동라즈베리, 난황액, 바닐라페이스트, 냉동레몬퓨레, PP, 밀봉, 냉장	5 일	10 일*	0.85	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
빵류 1-4-24	아몬드페이스트, 밀가루, 전란액이 함유된 빵	고상, 아몬드페이스트, 전란액, 버터, 밀가루, 당류가공품, 베이킹파우더, PP, 밀봉, 실온	10 일	15 일	0.91	13 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-25	크림치즈, 생크림, 팔마산치즈가 함유된 빵	고상, 크림치즈, 생크림, 전란액, 설탕, 밀가루, 건조팔마산분말, 팔마산치즈, PP, 밀봉, 냉장	5 일	7 일	0.85	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
빵류 1-4-26	무화과냉동퓨레, 냉동레몬퓨레가 함유된 빵	고상, 설탕, 밀가루, 무화과냉동퓨레, 전란액, 버터, 아몬드분말, 냉동레몬퓨레, PP, 밀봉, 냉장	7 일	14 일*	0.85	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
빵류 1-4-27	밀가루, 버터, 전란액이 함유된 빵	고상, 밀가루, 버터, 전란액, 설탕, 당류가공품, 레몬제스트, 베이킹파우더, PP, 밀봉, 실온	7 일	14 일*	0.91	12 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-28	팔앙금, 맥분이 함유된 빵	고상, 맥분, 마가린, 백설탕, 계란, 탈지분유, 효모, 팔앙금, PP, 밀봉, 실온	3 일	6 일*	0.91	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
빵류 1-4-29	땅콩크림, 땅콩버터, 맥분이 함유된 빵	고상, 맥분, 마가린, 백설탕, 천연소금, 계란, 탈지분유, 효모, 땅콩크림, 땅콩버터, PP, 밀봉, 실온	3 일	6 일*	0.91	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-30	중력분, 설탕, 계란이 함유된 빵	고상, 설탕, 중력분, 계란, 베이킹파우더, 소금, 마가린, 우유, PP, 실온	3 일	4 일	0.91	3 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-31	프랑크소시지, 맥분이 함유된 빵	고상, 맥분, 마가린, 백설탕, 계란, 탈지분유, 효모, 프랑크소시지, PP, 밀봉, 실온	3 일	6 일*	0.91	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-32	간호두, 밀가루, 볶은팥이 함유된 빵	고상, 간호두, 중력밀가루, 볶은팥, 계피가루, 살균우유, 생계란, 식품용 노루지, 실온	3 일	4 일	0.91	3 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-33	간호두, 단호박, 거피팥이 함유된 빵	고상, 간호두, 중력밀가루, 단호박, 거피팥, 동부, 호박향, 살균우유, 생계란, 식품용 노루지, 실온	3 일	4 일	0.91	3 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-34	간호두, 흑미가루, 동부, 거피팥, 볶은팥이 함유된 빵	고상, 간호두, 중력밀가루, 흑미가루, 동부, 거피팥, 볶은팥, 검은콩, 살균우유, 생계란, 식품용 노루지, 실온	3 일	4 일	0.91	3 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-35	아몬드크림, 블루베리필링, 건조블루베리가 함유된 빵	고상, 밀가루, 아몬드크림, 버터, 블루베리필링, 건조블루베리, PP, 실온	15 일	30 일*	0.91	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-36	준초콜릿, 딸기잼이 함유된 빵	고상, 준초콜릿, 계란, 밀가루, 딸기잼, 호두, PP, 밀봉, 실온	15 일	30 일*	0.91	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99





유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
빵류 1-4-37	준초콜릿, 딸기레진이 함유된 빵	고상, 준초콜릿, 계란, 밀가루, 딸기레진, PP, 밀봉, 실온	15 일	30 일*	0.91	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-38	준초콜릿, 치즈혼합분말이 함유된 빵	고상, 준초콜릿, 계란, 밀가루, 치즈혼합분말, PP, 밀봉, 실온	15 일	30 일*	0.91	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-39	화이트초콜릿, 딸기잼이 함유된 빵	고상, 화이트초콜릿, 계란, 딸기잼, 호두, 코코아분말, PP, 밀봉, 실온	15 일	30 일*	0.91	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-40	준초콜릿, 딸기잼이 함유된 빵	고상, 준초콜릿, 계란, 밀가루, 딸기잼, 호두, 코코아분말, PP, 밀봉, 실온	15 일	30 일*	0.91	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-41	화이트초콜릿, 자연치즈가 함유된 빵	고상, 화이트초콜릿, 자연치즈, 계란, 밀가루, 마가린, 아몬드분말, 치즈혼합분말, PP, 밀봉, 실온	15 일	30 일*	0.91	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-42	준초콜릿, 녹차가루, 녹차레진이 함유된 빵	고상, 준초콜릿, 계란, 밀가루, 녹차가루, 녹차레진, PP, 밀봉, 실온	15 일	30 일*	0.91	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-43	준초콜릿, 커피엑기스, 커피분말, 커피향분말이 함유된 빵	고상, 준초콜릿, 계란, 밀가루, 커피엑기스, 커피분말, 커피향분말, 아몬드분말, PP, 밀봉, 실온	15 일	30 일*	0.91	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-44	딸기잼, 호두, 아몬드슬라이스 가 함유된 빵	고상, 계란, 밀가루, 딸기잼, 호두, 아몬드슬라이스, 마가린, PP, 실온	15 일	22 일	0.91	20 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99
빵류 1-4-45	적설앙금, 밀가루, 유산균발효액이 함유된 빵	고상, 적설앙금, 밀가루, 마가린, 유산균발효액, 효모, 식물성크림, PP, 밀봉, 실온	13 일	22 일	0.91	20 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 실온제품 = 0.99

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함



### 1-5) 떡류

쌀가루, 찰쌀가루, 감자가루 또는 전분이나 기타 곡분 등을 주원료로 하여 이에 식염, 당류, 곡류, 두류, 채소류, 과일류 또는 주류 등을 가하여 반죽한 것 또는 익힌 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
떡류 1-5-1	쌀, 소맥전분, 주정, 소스로 이루어진 품목	고상, 쌀, 소맥전분, 주정, 배추, 무, 마늘, 다양한 추출 농축액, PE, 밀봉, 냉장	45 일	67 일	0.85	56 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
떡류 1-5-2	밀가루, 정제소금, 대두유가 함유된 떡	고상, 밀가루, 정제소금, 대두유, PE, 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.81	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
떡류 1-5-3	쌀, 정제소금, 대두유가 함유된 떡	고상, 쌀, 정제소금, 대두유, 혼합제제류, PE, 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.81	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
떡류 1-5-4	멥쌀, 식염이 함유된 떡	고상, 멥쌀, 정제수, 식염, 기타가공품, PE, PP, PS, 실온	3 일	5 일	0.79	3 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-5	찰쌀, 냉동숙이 함유된 떡	고상, 찰쌀, 냉동숙, 설탕, 식염, 기타가공품, PE, PP, PS, 밀봉, 실온	3 일	5 일	0.79	3 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-6	멥쌀, 팔랑금이 함유된 떡	고상, 멥쌀, 팔랑금, 설탕, 탁주, 콩가루, 검은깨, LDFE, PE, 실온	3 일	5 일	0.79	3 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-7	찰쌀, 볶은 콩가루가 함유된 떡	고상, 찰쌀, 소금, 볶은 콩가루, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
떡류 1-5-8	찹쌀, 거피팔고물이 함유된 떡	고상, 찹쌀, 소금 거피팔고물, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-9	찹쌀, 대두고물, 삶은 쑥이 함유된 떡	고상, 찹쌀, 소금, 대두고물, 삶은 쑥, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-10	멥쌀, 볶은 참깨가 함유된 떡	고상, 멥쌀, 볶은 참깨, 설탕 소금, 참기름, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-11	멥쌀, 쑥, 볶은 참깨가 함유된 떡	고상, 멥쌀, 쑥, 볶은 참깨, 설탕, 소금, 참기름, 현미유, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-12	찹쌀, 서리태, 검정팥, 붉은팥이 함유된 떡	고상, 찹쌀, 소금, 조청, 서리태, 밤, 검정팥, 붉은팥, 대추, 꽃감, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-13	백미, 소금이 함유된 떡	고상, 백미, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-14	찹쌀, 대추엑기스, 밤, 대추, 꽃감이 함유된 떡	고상, 찹쌀, 대추엑기스, 설탕, 대추, 밤, 소금, 계피가루, 간장, 생강, 참기름, 꽃감, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
떡류 1-5-15	멥쌀, 단호박이 함유된 떡	고상, 멥쌀, 단호박, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-16	멥쌀, 흑미가 함유된 떡	고상, 멥쌀, 흑미, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-17	멥쌀, 소금이 함유된 떡	고상, 멥쌀, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-18	백미, 볶은 깨가 함유된 떡	고상, 백미, 설탕, 소금, 볶은 깨, 현미유, 참기름, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-19	백미, 볶, 볶은 깨가 함유된 떡	고상, 볶, 설탕, 소금, 볶은 깨, 현미유, 참기름, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-20	백미, 단호박, 볶은 깨가 함유된 떡	고상, 백미, 단호박, 설탕, 소금, 볶은 깨, 현미유, 참기름, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-21	멥쌀, 소금이 함유된 떡	고상, 멥쌀, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
떡류 1-5-22	멥쌀, 쑥이 함유된 떡	고상, 멥쌀, 쑥, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-23	멥쌀, 흑미가 함유된 떡	고상, 멥쌀, 흑미, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-24	멥쌀, 단호박이 함유된 떡	고상, 멥쌀, 단호박, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-25	멥쌀, 당근이 함유된 떡	고상, 멥쌀, 당근, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-26	멥쌀, 소금이 함유된 떡	고상, 멥쌀, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-27	멥쌀, 대추액, 유자청, 호두, 대추가 함유된 떡	고상, 멥쌀, 소금, 설탕, 대추액, 유자청, 호두, 대추, 잣, 고물, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-28	멥쌀, 서리태공이 함유된 떡	고상, 멥쌀, 서리태공, 소금, 참기름, 현미유, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
떡류 1-5-29	멥쌀, 쑥, 서리태가 함유된 떡	고상, 멥쌀, 쑥, 서리태, 소금, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-30	찹쌀, 거피팔, 밤, 대추, 유자, 유자청이 함유된 떡	고상, 찹쌀, 거피팔, 밤, 대추, 잣, 유자, 유자청, 별꿀, 간장, 설탕, 계피, 호두, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-31	수수, 붉은팥이 함유된 떡	고상, 수수, 붉은팥, 소금, 설탕, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-32	찹쌀, 쑥, 통팥앙금, 거피팔고물, 거피팔이 함유된 떡	고상, 찹쌀, 소금, 쑥, 통팥앙금, 호두, 잣, 설탕, 거피팔고물, 거피팔, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
떡류 1-5-33	찹쌀, 팥고물이 함유된 떡	고상, 찹쌀, 소금, 팥고물, 설탕, 종이, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99

### 3) 코코아가공품류 또는 초콜릿류

코코아가공품류 또는 초콜릿류라 함은 테오브로마 카카오(Theobroma cacao)의 씨앗으로부터 얻은 코코아매스, 코코아버터, 코코아분말과 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 기타 코코아가공품, 초콜릿, 밀크초콜릿, 화이트초콜릿, 준초콜릿, 초콜릿가공품을 말한다.



### 3-2) 초콜릿류

초콜릿류라 함은 코코아가공품류에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 초콜릿, 밀크초콜릿, 화이트초콜릿, 준초콜릿, 초콜릿가공품을 말한다.

#### 3-2-5) 초콜릿가공품

견과류, 캔디류, 비스킷류 등 식용가능한 식품에 (1)(초콜릿)~(4)(준초콜릿)의 초콜릿류를 혼합, 코팅, 충전 등의 방법으로 가공한 복합제품으로서 코코아고형분 함량 2% 이상인 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
초콜릿 가공품 3-2-5-1	화이트초콜릿, 얼그레이파우더, 얼그레이티가 함유된 초콜릿가공품	고상, 화이트초콜릿, 생크림, 얼그레이파우더, 얼그레이티, 코코아파우더, 내포장(플라스틱), 외포장(종이), 냉장	30 일	60 일*	0.85	51 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
초콜릿 가공품 3-2-5-2	화이트초콜릿, 말차, 녹차가 함유된 초콜릿가공품	고상, 화이트초콜릿, 생크림, 말차, 녹차, 내포장(플라스틱), 외포장(종이), 냉장	30 일	60 일*	0.85	51 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
초콜릿 가공품 3-2-5-3	밀크초콜릿, 코코아파우더가 함유된 초콜릿가공품	고상, 밀크초콜릿, 생크림, 코코아파우더, 내포장(플라스틱), 외포장(종이), 냉장	30 일	60 일*	0.85	51 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

### 6) 두부류 또는 묵류

두부류라 함은 두류를 주원료로 하여 얻은 두유액을 응고시켜 제조·가공한 것으로 두부, 유바, 가공두부를 말하며, 묵류라 함은 전분질 이나 다당류를 주원료로 하여 제조한 것을 말한다.

#### 6-1) 두부

두류(두류분 포함, 100%, 단 식염제외)를 원료로 하여 얻은 두유액에 응고제를 가하여 응고시킨 것을 말한다.



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
두부 6-1-1	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 두부응고제, 리드(PE), 용기(PP), 밀봉, 살균, 냉장	21 일	36 일	0.77	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-2	밀봉 포장 순두부	고상, 대두, 응고제, PE, 밀봉, 냉장, 살균	14 일	28 일*	0.77	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-3	밀봉 포장 순두부	고상, 대두, 천연응고제, 비닐류 포장, 밀봉, 냉장, 살균	14 일	28 일*	0.77	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-4	밀봉 포장 두부	고상, 백태, 응고제, 용기(PP), 리드(PE), 밀봉, 냉장, 살균	20 일	30 일	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-5	밀봉 포장 순두부	고상, 대두, 응고제, 필름(PE), 밀봉, 냉장	10 일	15 일	0.69	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-6	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 응고제, 리드(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	25 일	0.77	19 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-7	밀봉 포장 연두부	고상, 대두, 응고제, 리드(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	25 일	0.77	19 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-8	밀봉 포장 면두부	고상, 대두, 응고제, 필름(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	31 일	46 일	0.77	35 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96





유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
두부 6-1-9	검정콩, 검정깨가 함유된 밀봉 포장 두부	고상, 대두, 검정콩, 검정깨, 응고제, 필름(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	20 일	30 일	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-10	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 응고제, 리드(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	16 일	24 일	0.77	18 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-11	진공 포장 두부	고상, 대두, 응고제, PP, 진공, 냉장	5 일	7 일	0.77	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-12	밀봉 포장 순두부	고상, 대두, 응고제, PE, 밀봉, 냉장, 살균	15 일	22 일	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-13	밀봉 포장 순두부	고상, 백태, PE, 밀봉, 냉장, 살균	11 일	22 일*	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-14	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 응고제, 규소수지혼합제제, 리드(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	20 일	40 일*	0.77	30 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-15	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 두부응고제, 필름(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	15 일	30 일*	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-16	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 혼합제제, 필름(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	18 일	36 일*	0.77	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
두부 6-1-17	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 혼합제제, 필름(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	18 일	36 일*	0.77	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-18	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 두부응고제, 필름(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장, 살균	18 일	36 일*	0.77	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-19	밀봉 포장 두부	고상, 대두, 조제해수염화마그네슘, 용기(PP), 필름(PE), 밀봉, 냉장, 살균	11 일	22 일*	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
두부 6-1-20	밀봉 포장 흑두부	고상, 서리태, 조제해수염화마그네슘, 용기(PP), 필름(PE), 밀봉, 냉장, 살균	14 일	28 일*	0.77	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

### 6-3) 가공두부

두부 제조시 다른 식품을 첨가하거나 두부에 다른 식품이나 식품 첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다(다만, 두부가 30% 이상이어야 한다).

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
가공두부 6-3-1	두부, 닭가슴살이 함유된 가공두부	고상, 두부, 닭가슴살, 마늘, 생강, 필름(PE), 진공, 냉장, 살균	31 일	46 일	0.85	39 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공두부 6-3-2	두부, 팥궁, 호두가 함유된 가공두부	고상, 두부, 팥궁, 호두, 계피, 필름(PE), 진공, 냉장, 살균	31 일	46 일	0.85	39 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.8 이하 = 1.0 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
가공두부 6-3-3	백태가 함유된 가공두부	고상, 백태, PP, 밀봉, 냉장, 유통처리	7 일	12 일	0.73	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공두부 6-3-4	고단백결두부가 함유된 가공두부	고상, 고단백결두부, 다시육수농축액, 바질시즈닝오일, 구운소금, PP, 진공, 냉장, 살균	40 일	80 일*	0.81	64 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

#### 6-4) 목류

전분질원료, 해조류 또는 곤약을 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
목류 6-4-1	도토리전분이 포함된 밀봉 목	고상, 도토리전분, 트레이(PP), 리드지(PP), 밀봉, 냉장	12 일	24 일*	0.69	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
목류 6-4-2	동부 수전분이 포함된 밀봉 목	고상, 동부 수전분, PE, 밀봉, 냉장, 살균	10 일	15 일	0.77	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
목류 6-4-3	올방개전분이 함유된 목	고상, 올방개전분, 용기(PP), 리드지(PE), 밀봉, 상온	21 일	42 일*	0.65	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 상온제품 = 0.89



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
목류 6-4-4	도토리가 함유된 목	고상, 도토리, 용기(PP), 리드지(PE), 밀봉, 상온	21 일	36 일	0.65	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 상온제품 = 0.89
목류 6-4-5	메밀이 함유된 목	고상, 국내산 메밀, 국내산 천일염, PE, 진공, 냉장	9 일	13 일	0.77	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
목류 6-4-6	올방개 전분이 함유된 목	고상, 올방개전분, 정제염, PP, 밀봉, 실온	9 일	18 일*	0.75	13 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
목류 6-4-7	녹두전분이 함유된 목	고상, 녹두전분, 정제염, PP, 밀봉, 실온	9 일	13 일	0.75	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
목류 6-4-8	도토리앙금이 함유된 목	고상, 도토리앙금, 정제염, PP, 밀봉, 실온	11 일	16 일	0.75	12 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
목류 6-4-9	동부전분이 함유된 목	고상, 동부전분, 식염, 용기(PP), 리드지(PE), 밀봉, 냉장	10 일	15 일	0.69	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
목류 6-4-10	올방개전분이 함유된 목	고상, 올방개전분, 식염, 용기(PP), 리드지(PE), 밀봉, 냉장	10 일	17 일	0.69	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
목류 6-4-11	도토리전분이 함유된 목	고상, 도토리전분, 식염, 용기(PP), 리드지(PE), 밀봉, 냉장	12 일	24 일*	0.69	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
목류 6-4-12	도토리전분이 함유된 목	고상, 도토리전분, 식염, 용기/필름(PP), 밀봉, 실온	12 일	24 일*	0.75	18 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
목류 6-4-13	동부전분이 함유된 목	고상, 동부전분, 식염, 용기/필름(PP), 밀봉, 실온	12 일	24 일*	0.75	18 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
목류 6-4-14	도토리분전이 함유된 목	고상, 도토리전분, 정제소금, PP, 밀봉, 실온	11 일	16 일	0.75	12 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
목류 6-4-15	도토리분전이 함유된 목	고상, 도토리전분, 정제소금, 내포장(PE), 용기(PP), 밀봉, 냉장	20 일	35 일	0.69	24 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
목류 6-4-16	도토리양금이 함유된 목	고상, 도토리양금, 정제소금, PE, PP, 밀봉, 실온, 살균	15 일	30 일*	0.83	24 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 실온제품 = 0.99

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

## 8) 면류

면류라 함은 곡분 또는 전분 등을 주원료로 하여 성형, 열처리, 건조 등을 한 것으로 생면, 숙면, 건면, 유탕면을 말한다.

### 8-1) 생면

곡분 또는 전분을 주원료로 하여 성형한 후 바로 포장한 것이거나 표면만 건조시킨 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
생면 8-1-1	소백분, 변성전분이 함유된 생면	고상, 소백분, 변성전분, 주정처리, 용기(PET), 외포(PE), 밀봉, 냉장	30 일	45 일	0.81	36 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-2	밀가루, 옥수수전분이 함유된 생면	고상, 밀가루, 옥수수전분, 주정처리, PP, PET, 밀봉, 냉장	50 일	62 일	0.81	50 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-3	소맥분, 감자전분이 함유된 생면	고상, 소맥분, 감자전분, 주정처리, 용기(PP), 내면(PE), 밀봉, 냉장	30 일	52 일	0.81	42 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
생면 8-1-4	밀가루, 변성전분, 활성글루텐이 함유된 생면	고상, 밀가루, 변성전분, 정제소금, 식용유, 활성글루텐, 식품첨가물, PE, PP, 밀봉, 냉장	15 일	22 일	0.73	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-5	밀가루, 변성전분, 메밀가루, 볶음메밀분이 함유된 생면	고상, 밀가루, 변성전분, 메밀가루, 볶음메밀분, 활성글루텐, 정제소금, 식품첨가물, PE, PP, 밀봉, 냉장	15 일	26 일	0.73	18 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-6	밀가루, 변성전분이 함유된 생면	고상, 밀가루, 변성전분, 정제소금, 식품첨가물, PE, PP, 밀봉, 냉장	15 일	22 일	0.73	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-7	밀가루, 변성전분, 치자분말, 전란이 함유된 생면	고상, 밀가루, 변성전분, 정제소금, 활성글루텐, 전란, 치자분말, 식품첨가물, PE, PP, 밀봉, 냉장	15 일	22 일	0.73	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-8	밀가루, 변성전분, 치자분말이 함유된 생면	고상, 밀가루, 변성전분, 정제소금, 활성글루텐, 치자분말, 식품첨가물, PE, PP, 밀봉, 냉장	15 일	22 일	0.73	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-9	밀가루, 메밀가루, 볶음메밀가루가 함유된 생면	고상, 밀가루, 메밀가루, 볶음메밀가루, 옥수수전분, 주정처리 나일론, PE, 밀봉, 냉장	15 일	30 일*	0.81	24 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
생면 8-1-10	밀가루, 옥수수전분이 함유된 생면	고상, 밀가루, 옥수수전분, 정제소금, 주정처리, 나일론, PE, 밀봉, 냉장	15 일	26 일	0.81	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-11	밀가루, 옥수수전분이 함유된 생면	고상, 밀가루, 옥수수전분, 정제소금, 주정처리, 나일론, PE, 밀봉, 냉장	15 일	26 일	0.81	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-12	밀가루, 옥수수전분이 함유된 생면	고상, 밀가루, 옥수수전분, 정제소금, 주정처리, 나일론, PE, 밀봉, 냉장	15 일	30 일*	0.81	24 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-13	밀가루, 옥수수전분이 함유된 생면	고상, 밀가루, 옥수수전분, 정제소금, 주정처리, 나일론, PE, 밀봉, 냉장	15 일	26 일	0.81	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-14	소맥분, 글루텐이 함유된 생면	고상, 소맥분, 글루텐, 식염, PP, 밀봉, 냉장	10 일	15 일	0.73	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
생면 8-1-15	밀가루, 옥수수전분, 계란이 함유된 생면	고상, 밀가루, 계란, 옥수수전분, 가공소금, 치자황색소, 주정처리, PP, PET, 밀봉, 냉장	50 일	75 일	0.81	60 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함





## 8-2) 속면

곡분 또는 전분을 주원료로 하여 성형한 후 익힌 것 또는 면발의 성형과정 중 익힌 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
속면 8-2-1	카사바전분, 감자전분이 함유된 속면	고상, 카사바전분, 감자전분, 정제소금, 황산알루미늄암모늄, PE, 진공, 냉장	60 일	120 일*	0.77	92 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

## 9) 음료류

음료류라 함은 다류, 커피, 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료 등 음용을 목적으로 하는 것을 말한다.

### 9-3) 과일·채소류음료

과일·채소류음료라 함은 과일 또는 채소를 주원료로 하여 가공한 것으로서 직접 또는 희석하여 음용하는 것으로 농축과·채즙, 과·채주스, 과·채음료를 말한다.

#### 9-3-2) 과·채주스

과일 또는 채소를 압착, 분쇄, 착즙 등 물리적으로 가공하여 얻은 과·채즙(농축과·채즙, 과·채즙 또는 과일분, 채소분, 과·채분을 환원한 과·채즙, 과·채퓨레·페이스트 포함) 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것(과·채즙 95% 이상)을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과채주스 9-3-2-1	감귤농축과즙이 함유된 과채주스	액상, 오렌지농축과즙, PE, 냉장	20 일	40 일*	0.89	35 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

#### 9-3-3) 과·채음료

농축과·채즙(또는 과·채분) 또는 과·채주스 등을 원료로 하여 가공한 것(과일즙, 채소즙 또는 과·채즙 10% 이상)을 말한다.



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
과채음료 9-3-3-1	노니와 칼라만시가 함유된 과채음료	액상, 노니퓨레, 칼라만시즙, 용기(PET), 뚜껑(HDPE), 라벨(PP), 냉장, 살균	72 시간	144 시간*	0.89	128 시간	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채음료 9-3-3-2	파인애플즙, 브로콜리즙, 유기케이즙이 함유된 과채음료	액상, 파인애플즙, 망고퓨레, 유기케이즙, 브로콜리즙, 용기(PET), 뚜껑(HDPE), 라벨(PP), 냉장	20 일	40 일*	0.89	35 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채음료 9-3-3-3	요거트, 열대과일혼합농 축액이 함유된 과채음료	액상, 요거트, 망고퓨레, 열대과일혼합농축액, 용기(PET), 캡(HDPE), 밀봉, 냉장, 살균	12 일	24 일*	0.89	21 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채음료 9-3-3-4	카카오파우더, 블루베리, 바나나가 함유된 과채음료	점조액상, 카카오파우더, 바나나, 브로콜리, 블루베리, 호두분쇄, 아가베시럽, PE, PP, 밀봉, 냉장	3 일	5 일	0.89	4 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채음료 9-3-3-5	바나나, 오렌지, 망고가 함유된 과채음료	점조액상, 바나나, 오렌지, 망고, PE, PP, 밀봉, 냉장	3 일	6 일*	0.89	5 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채음료 9-3-3-6	바나나, 케일, 햄프씨드, 아몬드버터가 함유된 과채음료	점조액상, 바나나, 케일, 햄프씨드, 아몬드버터, PE, PP, 밀봉, 냉장	3 일	4 일	0.89	3 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채음료 9-3-3-7	바나나, 케일, 아보카도, 아가베시럽이 함유된 과채음료	점조액상, 바나나, 케일, 아보카도, 아가베시럽, 오이, 샐러리, PE, PP, 밀봉, 냉장	3 일	4 일	0.89	3 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채음료 9-3-3-8	오렌지, 사과, 비트가 함유된 과채음료	점조액상, 오렌지, 사과, 비트, 레몬즙, PE, PP, 밀봉, 냉장	3 일	6 일*	0.93	5 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
과채음료 9-3-3-9	오렌지, 사과, 샐러리가 함유된 과채음료	점조액상, 오렌지, 사과, 샐러리, 레몬즙, PE, PP, 밀봉, 냉장	3 일	6 일*	0.93	5 일	pH:3.5 이하 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함



## 9-6) 발효음료류

발효음료류라 함은 유가공품 또는 식물성원료를 유산균, 효모 등 미생물로 발효시켜 가공한 것을 말한다. 다만, 발효유류에 해당되지 않는 것을 말한다.

### 9-6-1) 유산균음료

유가공품 또는 식물성 원료를 유산균으로 발효시켜 가공(살균을 포함한다)한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
유산균 음료 9-6-1-1	파인애플농축 유산균음료	액상, 파인애플농축과즙, 유산균주, 내면(PE), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	29 일	0.89	25 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
유산균 음료 9-6-1-2	자두농축과즙 유산균음료	액상, 자두농축과즙, 유산균주, 내면(PE), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.89	30 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
유산균 음료 9-6-1-3	표고버섯추출액 유산균음료	점조액상, 표고버섯추출액, 쌀가루, 효소처리스테비아, 유산균 혼합분말, 용기(PET), 뚜껑(PE), 밀봉, 냉장	21 일	26 일	0.89	23 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
유산균 음료 9-6-1-4	유산균발효 두유액, 유기농매실발효 원액이 함유된 유산균음료	점조액상, 유산균발효두유액, 유기농매실발효원액, 프락토올리고당, 원당, 용기(PET), 뚜껑(HDPE), 밀봉, 냉장	25 일	50 일*	0.89	44 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
유산균 음료 9-6-1-5	표고버섯, 탈지분유, 딸기퓨레, 유산균혼합분말 이 함유된 유산균음료	점조액상, 표고버섯, 탈지분유, 프락토올리고당, 딸기퓨레, 효소처리스테비아, 유산균혼합분말, PP, 밀봉, 냉장	40 일	80 일*	0.89	71 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

## 10) 특수영양식품

특수영양식품이라 함은 영·유아, 비만자 또는 임신·수유부 등 특별한 영양관리가 필요한



특정 대상을 위하여 식품과 영양성분을 배합하는 등의 방법으로 제조·가공한 것으로 조제유류, 영아용조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 체중조절용 조제식품, 임산·수유부용식품, 고령자용 영양조제식품을 말한다.

#### 10-4) 영·유아용 이유식

영·유아용 이유식이라 함은 영·유아의 이유기 또는 성장기에 일반식품으로의 적응을 도모할 목적으로 제조·가공한 죽, 미음 또는 퓨레, 페이스트상의 제품(또는 물, 우유등과 혼합하여 이러한 상태가 되는 제품)을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
영유아용 이유식 10-4-1	배추, 시금치 ,양파가 함유된 이유식	고상, 배추, 시금치, 양파, 새송이버섯, 쌀, PP, 살균, 밀봉, 냉장	30 일	60 일*	0.77	46 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-2	쌀, 찹쌀, 쌀눈분말이 함유된 이유식	고상, 유기농쌀, 찹쌀, 쌀눈분말, PP, 살균, 밀봉, 냉장	19 일	33 일	0.77	25 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-3	쌀, 찹쌀, 옥수, 닭가슴살이 함유된 이유식	고상, 쌀, 찹쌀, 야채육수, 닭가슴살, 당근, 양배추, 감자, PP, 밀봉, 냉장, 살균	14 일	24 일	0.77	18 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-4	쌀, 옥수, 두부, 청경채가 함유된 이유식	고상, 쌀, 야채육수, 두부, 청경채잎, 무, PP, 밀봉, 냉장, 살균	14 일	28 일*	0.77	21일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-5	유기농쌀, 야채수, 야채가 함유된 이유식	고상, 쌀, 찹쌀, 야채수, 양파, 대파, 당근, 한우, 미역, 새송이버섯, PP, 밀봉, 냉장, 살균	30 일	45 일	0.77	34 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-6	유기농쌀, 야채수, 새우살 야채가 함유된 이유식	고상, 쌀, 야채수, 새우살, 유부, 부추, 압카도, 하이하미쌀, PP, 밀봉, 냉장, 살균	30 일	45 일	0.77	34 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
영유아용 이유식 10-4-7	쌀, 애호박, 오트밀가루가 함유된 이유식	고상, 쌀, 애호박, 배, 오트밀가루, 양파, 분유, 용기 및 리드지(PP), 겉포장지(PE), 밀봉, 냉장, 살균	5 일	7 일	0.77	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-8	멥쌀, 단호박, 감자가 함유된 이유식	고상, 베이스소스, 멥쌀, 단호박, 감자, 브로콜리, 참쌀, 당근, 간장소스, 다시마분말, 용기/리드필름(PP), 밀봉, 냉장, 살균	12 일	18 일	0.81	14 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-9	쌀이 함유된 이유식	고상, 쌀, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-10	쌀, 감자가 함유된 이유식	고상, 쌀, 감자, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-11	쌀, 쇠고기, 기장이 함유된 이유식	고상, 쌀, 쇠고기, 기장, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-12	쌀, 연성치즈, 다채육수가 함유된 이유식	고상, 다채육수, 쌀, 감자, 팽이버섯, 당근, 연성치즈, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-13	쌀, 단호박, 배, 현미가 함유된 이유식	고상, 쌀, 단호박, 배, 현미, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-14	쇠고기육수, 쌀, 쇠고기가 함유된 이유식	고상, 쇠고기육수, 쌀, 쭈키니호박, 쇠고기, 당근, 브로컬리, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
영유아용 이유식 10-4-15	닭육수, 쌀, 닭가슴살이 함유된 이유식	고상, 닭육수, 쌀, 고구마, 닭가슴살, 검은콩, 약콩, 우유, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-16	다채육수, 쌀, 가지가 함유된 이유식	고상, 다채육수, 쌀, 양배추, 가지, 당근, 치아씨드, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-17	쇠고기육수, 쌀, 쇠고기가 함유된 이유식	고상, 쇠고기육수, 쌀, 주키니호박, 쇠고기, 당근, 브로콜리, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-18	쇠고기육수, 쌀, 무, 두부, 쇠고기가 함유된 이유식	고상, 쇠고기육수, 쌀, 무, 두부, 쇠고기, 당근, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-19	닭육수, 쌀, 닭가슴살이 함유된 이유식	고상, 닭육수, 쌀, 감자, 닭가슴살, 밤, 찹쌀, 기장, 대추, 우유, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-20	다채육수, 쌀, 대구살이 함유된 이유식	고상, 다채육수, 쌀, 무, 대구살, 브로콜리, 미역, 참기름, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-21	다채육수, 쌀, 새우살이 함유된 이유식	고상, 다채육수, 쌀, 무, 새우살, 당근, 뉴그린, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-22	닭육수, 쌀, 닭가슴살, 팥, 밤이 함유된 이유식	고상, 닭육수, 쌀, 닭가슴살, 팥, 밤, 우유, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
영유아용 이유식 10-4-23	쇠고기육수, 쌀, 쇠고기가 함유된 이유식	고상, 쇠고기육수, 쌀, 쥬키니호박, 쇠고기, 당근, 브로컬리, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-24	쌀, 병아리콩, 약콩이 함유된 이유식	고상, 쌀, 쇠고기, 병아리콩, 약콩, 대파, 마늘, 양파, 현미유, 천일염, 양조간장, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-25	쌀, 애호박, 닭가슴살, 연성치즈가 함유된 이유식	고상, 쌀, 애호박, 당근, 닭가슴살, 연성치즈, 우유, 양파, 대파, 마늘, 현미유, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-26	쌀, 두부, 새우살이 함유된 이유식	고상, 쌀, 애호박, 두부, 새우살, 당근, 양파, 천일염, 현미유, 대파, 마늘, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-27	쌀, 감자, 쇠고기가 함유된 이유식	고상, 쌀, 감자, 쇠고기, 당근, 청경채, 양파, 현미유, 대파, 마늘, 천일염, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-28	쌀, 버섯, 비트가 함유된 이유식	고상, 쌀, 느타리버섯, 팽이버섯, 비트, 유부, 양파, 굴소스, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-29	쌀, 가지, 닭가슴살이 함유된 이유식	고상, 쌀, 가지, 감자, 닭가슴살, 당근, 양파, 우유, 현미유, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
영유아용 이유식 10-4-30	쌀, 단호박, 깨잎이 함유된 이유식	고상, 쌀, 단호박, 감자, 단근, 깨잎, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-31	쇠고기육수, 무, 쇠고기, 버섯이 함유된 이유식	고상, 쇠고기육수, 무, 쇠고기, 표고버섯, 당근, 대파, 마늘, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-32	사과, 카레가루, 감자, 버섯이 함유된 이유식	고상, 감자, 사과, 새송이버섯, 당근, 카레가루, 양파, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-33	닭육수, 닭, 감자, 배추가 함유된 이유식	고상, 닭육수, 닭, 감자, 배추, 당근, 대파, 마늘, 양파, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-34	다채육수, 단호박, 감자, 브로컬리가 함유된 이유식	고상, 다채육수, 단호박, 감자, 브로컬리, 당근, 밀가루, 양파, 대파, 버터, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-35	다채육수, 청경채, 멸치가 함유된 이유식	고상, 다채육수, 무, 청경채, 당근, 대파, 멸치, 양파, 마늘, 양조간장, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-36	쇠고기, 프렌치빈, 굴소스가 함유된 이유식	고상, 쇠고기, 프렌치빈, 새송이버섯, 감자, 양파, 굴소스, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
영유아용 이유식 10-4-37	감자, 가지, 병아리콩, 약콩이 함유된 이유식	고상, 감자, 가지, 병아리콩, 브로컬리, 새송이버섯, 약콩, 양조간장, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
영유아용 이유식 10-4-38	고구마, 닭가슴살, 당근이 함유된 이유식	고상, 고구마, 닭가슴살, 당근, 양파, 올리브오일, 우유, 양조간장, 용기(유리), 뚜껑(금속제,PVC), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.81	27 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

## 14) 절임류 또는 조림류

절임류 또는 조림류라 함은 동·식물성 원료에 식염, 식초, 당류 또는 장류를 가하여 절이거나 가열한 것으로 김치류, 절임류, 조림류를 말한다.

### 14-1) 김치류

김치류라 함은 배추 등 채소류를 주원료로 하여 절임, 양념혼합 공정을 거쳐 그대로 또는 발효시켜 가공한 김치와 김치를 제조하기 위해 사용하는 김치속을 말한다.

#### 14-1-1) 김치속

식물성 원료에 고춧가루, 당류, 식염 등을 가하여 혼합한 것으로 채소류 등에 첨가, 혼합하여 김치를 만드는데 사용하는 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
김치속 14-1-1-1	다양한 야채와 고춧가루가 함유된 김치속	고상, 무, 고춧가루, 멸치육수, 마늘, 물엿, 새우젓, 멸치액젓, 양파, 설탕, 부추, 생강, 대파, 재제염, PE, 냉장	15 일	26 일	0.73	18 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
김치속 14-1-1-2	다양한 야채와 고춧가루가 함유된 김치속	고상, 무채, 고춧가루, 육수, 찹쌀풀, 새우젓, 무즙, 멸치액젓, 양파, 부추, 재제소금, 황색어젓, PE, 냉장	15 일	26 일	0.69	17 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
김치속 14-1-1-3	다양한 야채와 고춧가루가 함유된 김치속	고상, 무채, 고춧가루, 멸치육수, 찹쌀풀, 마늘, 새우젓, 멸치액젓, 무즙, 양파, 부추, 재제소금, 황색어젓, PE, 냉장	15 일	26 일	0.69	17 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
김치속 14-1-1-4	다양한 야채와 고춧가루가 함유된 김치속	고상, 무, 고춧가루, 찹쌀풀, 마늘, 멸치액젓, 새우젓, 물엿, 양파, 대파, 멸치젓, PE, 냉장	7 일	14 일*	0.69	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

### 14-1-2) 김치

배추 등 채소류를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 그대로 또는 발효시킨 것이거나 이를 가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
김치 14-1-2-1	절임배추, 무, 마늘, 김치전용풀, 다시마베이스가 함유된 김치	고상, 절임배추, 식염, 무, 김치전용풀, 마늘, 고춧가루, 다시마베이스, 멸치액젓, 채소, 새우젓, 유산균발효액, PE, 밀봉, 냉장	30 일	52 일	0.69	35 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



## 17) 식육가공품 및 포장육

식육가공품 및 포장육이라 함은 식육 또는 식육가공품을 주원료로 하여 가공한 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 식육추출가공품, 식육간편조리세트, 식육함유가공품, 포장육을 말한다.

### 17-1) 햄류

햄류라 함은 식육 또는 식육가공품을 부위에 따라 분류하여 정형 염지한 후 숙성, 건조한 것, 훈연, 가열처리한 것이거나 식육의 고깃덩어리에 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 숙성, 건조한 것이거나 훈연 또는 가열처리하여 가공한 것을 말한다.

#### 17-1-1) 햄

식육을 부위에 따라 분류하여 정형 염지한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리하여 가공한 것을 말한다(뼈나 껍질이 있는 것도 포함한다).

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
햄 17-1-1-1	닭가슴살, 천연향신료가 함유된 햄	고상, 닭가슴살, 천연향신료, PE, 진공, 냉장, 살균	35 일	70 일*	0.77	53 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
햄 17-1-1-2	생마늘과 구운 양파 분말이 함유된 닭 가슴살	고상, 닭가슴살, 생마늘, 복합허브추출물, 구운양파분말, 분말마늘, 내면(PE), 진공, 냉장, 살균	40 일	80 일*	0.77	61 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
햄 17-1-1-3	닭가슴살과 복합조미식품이 함유된 닭가슴살	고상, 닭가슴살, 복합조미식품, PE, 진공, 냉장, 살균	30 일	52 일	0.77	40 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
햄 17-1-1-4	돼지뒷다리, 제주감귤청이 함유된 햄	고상, 돼지뒷다리, 제주감귤청, 천일염, 보검선인장가루, 제주조릿대잎, 비닐, PET, OPP, 진공, 냉장	45 일	67 일	0.77	51 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
햄 17-1-1-5	오리고기로 만든 햄	고상, 오리고기, LLDPE, 진공, 냉장	39 일	78 일*	0.77	60 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
햄 17-1-1-6	돼지등심으로 만든 햄	고상, 돼지등심, 천일염, 설탕, 후추, NY, PE, 진공, 냉장, 살균	10 일	15 일	0.77	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

### 17-1-3) 프레스햄

식육의 고깃덩어리를 염지한 것이나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리한 것으로 육함량 75% 이상, 전분 8% 이하의 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
프레스햄 17-1-3-1	돼지고기, 그릴시즈닝이 함유된 프레스햄	고상, 돼지고기, 그릴시즈닝, 복합허브분말, 스모크향분말, PE, 냉장, 살균	40 일	80 일*	0.77	61 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
프레스햄 17-1-3-2	돼지고기, 돈지방이 함유된 프레스햄	고상, 돼지고기, 돈지방, 페파스파이스로말, NY, PE, 진공, 냉장, 살균	40 일	80 일*	0.77	61 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
프레스햄 17-1-3-3	돼지고기, 닭고기가 함유된 프레스햄	고상, 돼지고기, 닭고기, 숯불갈비양념, PE, 진공, 냉장, 살균	50 일	100 일*	0.77	77 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
프레스햄 17-1-3-4	돼지고기가 함유된 프레스햄	고상, 돼지고기, 전분, 정제소금, 햄베이스분말, PE, 진공, 냉장, 살균	20 일	30 일	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
프레스햄 17-1-3-5	돼지고기가 함유된 프레스햄	고상, 돼지고기, 정제소금, 마일드시즈닝, 콜라겐케이싱, PE, 진공, 냉장, 살균	20 일	30 일	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
프레스햄 17-1-3-6	돼지고기가 함유된 프레스햄	고상, 돼지고기, 밀전분, 난백분, 효모식품, 마늘, 양파, 천연향신료, PE, 진공, 냉장, 살균	16 일	32 일*	0.77	24 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
프레스햄 17-1-3-7	돼지고기, 닭고기가 함유된 프레스햄	고상, 돼지고기, 닭고기, 전분, 피자맛시즈닝, 비프후랑코시즈닝, PE, 진공, 냉장, 살균	40 일	80 일*	0.77	61 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

## 17-2) 소시지류

소시지류라 함은 식육이나 식육가공품을 그대로 또는 염지하여 분쇄 세절한 것에 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 훈연 또는 가열 처리한 것이거나, 저온에서 발효시켜 숙성 또는 건조 처리한 것이거나, 또는 케이싱에 충전하여 냉장·냉동한 것을 말한다.(육함량 70% 이상, 전분 10% 이하의 것).

### 17-2-1) 소시지

식육(육함량 중 10% 미만의 알류를 혼합한 것도 포함)에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 숙성·건조시킨 것, 훈연 또는 가열처리한 것 또는 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
소시지 17-2-1-1	돼지고기로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 대두단백, 콜라겐케이싱, 나일론피이, 밀분, 냉장, 살균	30 일	45 일	0.77	34 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
소시지 17-2-1-2	돼지고기로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 유청분말, 분리대두단백, 비닐류(PE), 진공, 냉장, 살균	40 일	80 일*	0.77	61 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-3	닭고기로 만든 소시지	고상, 닭고기, 카놀라유, PP, 진공, 냉장, 살균	50 일	100 일*	0.77	77 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-4	돼지고기로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 바비큐시즈닝, 콜라겐게이싱, PE, 밀봉, 냉장, 살균	35 일	70 일*	0.77	53 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-5	돈육으로 만든 소시지	고상, 돈육, 돈장, 소금, 유니농원당, 효모추출물, 이탈리안허브시즈닝, NY, PE, 진공, 냉장, 살균	14 일	21 일	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-6	돼지고기, 자연치즈로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 자연치즈, 소맥전분, 치즈향오일, 콜라겐, PE, 진공, 냉장, 살균	13 일	19 일	0.77	14 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-7	돼지고기로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 소맥전분, 설탕, 콜라겐게이싱, 비엔나골드, PE, 진공, 냉장, 살균	13 일	26 일*	0.77	20 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-8	돼지고기, 숯불갈비맛엑기 스로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 숯불갈비맛엑기스, 후랑크시즈닝, 정백당, 소맥전분, 콜라겐, PE, 진공, 냉장, 살균	13 일	19 일	0.77	14 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
소시지 17-2-1-9	돼지고기로 만든 소시지	고상, 돼지고기, 정제염, 아우프슈니트컴플리트, 피킬링솔트, 진공포장지, 진공, 냉장, 살균	15 일	22 일	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

**17-3) 베이컨류**

베이컨류라 함은 돼지의 복부육(삼겹살) 또는 특정부위육(등심육, 어깨부위육)을 정형한 것을 염지한 후 그대로 또는 식품 또는 식품첨가물을 가하여 훈연하거나 가열처리한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
베이컨류 17-3-1	돼지고기로 만든 베이컨	고상, 돼지고기, PE, 진공, 냉장	25 일	37 일	0.77	28 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
베이컨류 17-3-2	돼지고기로 만든 베이컨	고상, 돼지고기, 마늘, 두류가공품, PE, 진공, 냉장, 살균	25 일	43 일	0.77	33 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
베이컨류 17-3-3	삼겹살로 만든 베이컨	고상, 삼겹살, 정제염, 피클링솔트, 루스티칼, 진공포장지, 진공, 냉장, 살균	15 일	22 일	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
베이컨류 17-3-4	돈육으로 만든 베이컨	고상, 소금, 유기농원당, 후추, 훈연재, 자몽종자추출물, NY, PE, 진공포장지, 진공, 냉장	14 일	21 일	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

**18) 알가공품류****18-1) 알가공품**

알가공품이라 함은 알 또는 알가공품을 원료로 하여 식품 또는 식품 첨가물을 가한 것이거나 이를 가공한 전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가열제품, 피단을 말한다.

「식품의 기준 및 규격」 18-1 알가공품의 제조·가공기준에 의하면 ‘비살균 액란제품은 알의 껍질을 제거한 후 속히 5℃ 이하로 냉각하여야 하며, 72시간(3일)을 초과하여 보관하여서는 아니 된다’라고 규정하고 있다.

따라서 동 식품유형에서 살균하지 않은 품목은 식품의 특성과 실제 제조·유통 환경을



종합적으로 고려하여 마련된 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 기준을 우선하여 따라야 한다.

### 18-1-1) 전란액

알의 전 내용물이거나 이에 식염, 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것을 말한다(알내용물 80% 이상).

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
전란액 18-1-1-1	계란으로 이루어진 전란액	점조 액상, 계란, PE, 냉장	3 일	6 일*	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

### 18-1-7) 알가열제품

알을 그대로 또는 이에 식품이나 식품첨가물을 가하여 가열처리공정을 거친 것과 알을 삶은 후 그대로 또는 껍질을 제거하여 식품 또는 식품첨가물을 가하여 조리거나 가공한 것을 말한다(알 내용물 30% 이상).

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
알가열제품 18-1-7-1	계란, 소금으로 이루어진 반숙란	계란, 정제소금, 종이, PET, 냉장	15 일	22 일	0.69	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

## 19) 유가공품류

유가공품류라 함은 원유를 주원료로 하여 가공한 우유류, 가공유류, 산양유, 발효유류, 버터유, 농축유류, 유크림류, 버터류, 치즈류, 분유류, 유청류, 유당, 유단백 가수분해식품, 유함유가공품을 말한다. 다만, 커피고형분이 0.5% 이상 함유된 음용을 목적으로 하는 제품은



제외한다.

## 19-2) 가공유류

가공유류라 함은 원유 또는 유가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가한 액상의 것을 말한다.  
다만 커피 고형분이 0.5% 이상인 제품은 제외한다.

### 19-2-4) 가공유

원유 또는 유가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 강화우유, 유산균첨가우유, 유당분해우유에 정하여지지 아니한 가공유류를 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
가공유 19-2-4-1	딸기농축액이 함유된 가공유	액상, 딸기농축액, 액상과당, 내면(PE), 밀봉, 냉장, 살균	16 일	32 일*	0.77	24 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공유 19-2-4-2	설탕딸기퓨레, 크랜베리농축액 이 함유된 가공유	액상, 원유, 설탕딸기퓨레, 크랜베리농축액, PE, 밀봉, 냉장, 살균	15 일	30 일*	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공유 19-2-4-3	코코아분말이 함유된 가공유	액상, 원유, 혼합분유, 코코아분말, 내면(PE), 밀봉, 냉장, 살균	15 일	30 일*	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
가공유 19-2-4-4	제산딸기농축과 즙, 딸기향이 함유된 가공유	액상, 원유, 제산딸기농축과즙, 토마토혼합색소, 딸기향, 용기(PS), 내면(EVA), 밀봉, 냉장, 살균	17 일	34 일*	0.77	26 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

## 19-4) 발효유류

발효유류라 함은 원유 또는 유가공품을 유산균 또는 효모로 발효시킨 것이거나, 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.



### 19-4-1) 발효유

원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이거나, 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 무지유고형분 3% 이상의 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
발효유 19-4-1-1	비피더스균과 유산균이 함유된 발효유	액상, 비피더스균, 유산균, 용기(PS), 리드(EVA), 냉장	17 일	34 일*	0.89	30 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-2	유산균, 유크림이 함유된 발효유	점조 액상, 원유, 유크림, 농축우유단백분말, 유산균, 컵(PS), 리드(PE, 알루미늄, PET), 냉장	31 일	62 일*	0.89	55 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-3	샤인머스켓 발효유	액상, 샤인머스켓혼합농축액, 유산균, 용기(PS), 라벨(PET), 리드(OTHER), 일반 충전, 냉장, 살균	16 일	32 일*	0.89	28 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-4	탈지분유, 유청분말, 유산균이 함유된 발효유	액상, 탈지분유, 유청분말, 유산균, PS, 밀봉, 냉장, 살균	14 일	28 일*	0.89	24 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-5	탈지분유, 유산균이 함유된 발효유	액상, 탈지분유, 스위티스디에스400, 유산균, 용기(PS), 리드(EVA), 밀봉, 냉장	14 일	28 일*	0.89	24 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-6	유산균, 치커리뿌리추출 물이 함유된 발효유	액상, 탈지분유, 치커리뿌리추출물, 유산균, 폴리에틸렌테레프탈레이 트, 밀봉, 냉장, 살균	20 일	40 일*	0.89	35 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-7	원유, 산양원유가 함유된 발효유	점조액상, 원유, 산양원유, 설탕, 유산균, PET, 밀봉, 냉장, 살균	16 일	32 일*	0.89	28 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-8	원유, 잼, 유산균이 함유된 발효유	점조액상, 원유, 자두잼, 유산균, 용기(PET), 뚜껑(PP), 밀봉, 냉장, 살균	20 일	30 일	0.89	26 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
발효유 19-4-1-9	원유, 정백당, 유산균이 함유된 발효유	점조액상, 원유, 정백당, 유산균, 용기(PET), 뚜껑(HDPE), 밀봉, 냉장, 살균	14 일	28 일*	0.89	24 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-10	원유, 탈지분유, 백설탕, 스타터가 함유된 발효유	점조액상, 원유, 탈지분유, 백설탕, 스타터, 용기(PET), 뚜껑(PP), 밀봉, 냉장, 살균	20 일	30 일	0.89	26 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-11	혼합분유, 올리고당, 사과농축과즙이 함유된 발효유	점조액상, 정제수, 혼합분유, 올리고당, 설탕, 사과농축과즙, 용기(PS), 리드내면(EVA), 밀봉, 냉장	18 일	27 일	0.89	24 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-12	원유, 잼, 유산균이 함유된 발효유	점조액상, 원유, 망고잼, 유산균, 용기(PET), 뚜껑(PP), 밀봉, 냉장, 살균	20 일	35 일	0.89	31 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-13	원유, 잼, 유산균이 함유된 발효유	점조액상, 원유, 블루베리잼, 블루베리퓨레, 유산균, 용기(PET), 뚜껑(PP), 밀봉, 냉장, 살균	20 일	35 일	0.89	31 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-14	원유, 포도농축액, 포도향, 유산균이 함유된 발효유	점조액상, 원유, 기타과당, 혼합분유, 포도농축액, 포도향, 유산균, 비피도박테리움, PS, 밀봉, 냉장	17 일	21 일	0.89	18 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-15	원유, 사과농축액, 합성사과향, 유산균이 함유된 발효유	점조액상, 원유, 기타과당, 혼합분유, 올리고당, 사과농축액, 합성사과향, 유산균, 비피도박테리움, PS, 밀봉, 냉장	17 일	21 일	0.89	18 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
발효유 19-4-1-16	우유, 설탕, 유산균혼합분말 이 함유된 발효유	점조액상, 유기농우유, 유기농설탕, 유산균혼합분말, PE, 밀봉, 냉장, 살균	15 일	30 일*	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함



### 19-4-2) 농후발효유

원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이거나, 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 무지유고형분 8% 이상의 호상 또는 액상의 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
농후 발효유 19-4-2-1	원유, 딸기젤리시럽, 유산균이 함유된 농후발효유	고상, 원유, 딸기젤리시럽, 유산균, 내포장(PE), 용기에 자동 충전, 냉장, 살균	21 일	36 일	0.89	32 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-2	원유, 초코링, 유산균이 함유된 농후발효유	고상, 원유, 초코링, 합성합료, 유산균, 용기(PE), 리드(EVA), 냉장, 살균	19 일	23 일	0.89	20 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-3	원유, 사과농축과즙, 유산균이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 사과농축과즙, 유산균, 뚜껑(LDPE), 용기(PS), 라벨(PET), 리드(OTHER), 냉장, 살균	16 일	24 일	0.89	21 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-4	원유, 유청단백분말, 혼합분유, 유산균이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 유청단백분말, 혼합분유, 유산균주, 용기(PET), 캡(PE), 밀봉, 냉장	21 일	31 일	0.77	23 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-5	원유, 혼합분유, 프락토올리고당 , 유산균이 함유된 농후발효유	액상, 원유, 혼합분유, 프락토올리고당, 유산균, 병(PE), 리드(PE), 밀봉, 냉장	25 일	31 일	0.89	27 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-6	원유, 비피더스균, 포도향 천연향료가 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 비피더스균, 천연향료(포도향), 올리고당, 탈지분유과당, 용기(PS), 리드(EVA), 밀봉, 냉장	19 일	23 일	0.89	20 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
농후 발효유 19-4-2-7	원유, 혼합분유, 프락토올리고당 , 유산균이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 혼합분유, 프락토올리고당, 유산균, 컵(PS), 리드(PE,알루미늄, PET), 밀봉, 냉장	28 일	35 일	0.89	31 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-8	원유, 유산균, 프락토올리고당 이 함유된 농후발효유	점조액상, 백설탕, 프락토올리고당, 유산균, 용기(PET), 컵(PE), 라벨(PS), 밀봉, 냉장, 살균	30 일	37 일	0.89	32 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-9	원유, 유산균이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 유산균, PET, HDPE, 밀봉, 냉장, 살균	17 일	21 일	0.89	18 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-10	원유, 복숭아블랜드, 유산균주가 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 복숭아블랜드, 설탕, 혼합분유, 유산균주, 컵(PS), 리드(복합재질), 밀봉, 냉장	23 일	28 일	0.89	24 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-11	우유, 유산균이 함유된 농후발효유	고상, 우유, 유산균, PP, 밀봉, 냉장	10 일	12 일	0.89	10 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-12	우유, 유산균이 함유된 농후발효유	고상, 우유, 유산균, PP, 밀봉, 냉장	10 일	12 일	0.89	10 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-13	원유, 한라봉피레, 유산균이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 한라봉피레, 유산균, 유기농설탕, PET, 밀봉, 냉장, 살균	20 일	25 일	0.89	22 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-14	우유, 정백당, 유산균이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 정백당, 유산균, 용기(PET), 뚜껑(PE), 밀봉, 냉장, 살균	14 일	17 일	0.89	15 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-15	원유, 설탕, 유산균이 함유된 농후발효유	점조액상, 무항생제원유, 유기농설탕, 유산균, 용기(PET), 비닐(나일론,LLDPE), 밀봉, 냉장, 살균	14 일	17 일	0.89	15 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
농후 발효유 19-4-2-16	원유, 설탕, 유산균이 함유된 농후발효유	고상, 원유, 유기농설탕, 유산균, PP, 밀봉, 냉장, 살균	15 일	22 일	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-17	원유, 유산균이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 고과당옥수수시럽, 올리고당, 유산균, PE, 밀봉, 냉장, 살균	17 일	25 일	0.77	19 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-18	원유, 유산균, 블루베리시럽이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 고과당옥수수시럽, 올리고당, 블루베리시럽, 유산균, PE, 밀봉, 냉장, 살균	17 일	25 일	0.77	19 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-19	원유, 유산균, 딸기시럽이 함유된 농후발효유	점조액상, 원유, 고과당옥수수시럽, 올리고당, 딸기시럽, 유산균, PE, 밀봉, 냉장, 살균	17 일	25 일	0.77	19 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
농후 발효유 19-4-2-20	원유, 유산균이 함유된 농후발효유	고상, 원유, 유산균, PP, PE, 밀봉, 냉장, 살균	17 일	25 일	0.77	19 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

### 19-4-3) 크림발효유

원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이거나, 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로  
무지유고형분 3% 이상, 유지방 8% 이상의 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
크림 발효유 19-4-3-1	유크림, 유청단백분말, 향료, 유산균이 함유된 크림발효유	점조액상, 유크림, 탈지분유, 유청단백분말, 향료, 유산균, PS, 밀봉, 냉장, 살균	16 일	32 일*	0.89	28 일	3.5(pH)4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
크림 발효유 19-4-3-2	원유, 유크림, 유화제, 유산균이 함유된 크림발효유	점조액상, 원유, 유크림, 혼합탈지분유, 유화제, 유산균, PP, 밀봉, 냉장, 살균	30 일	45 일	0.89	40 일	3.5<pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

## 20) 수산가공식품류

수산가공식품류라 함은 수산물을 주원료로 분쇄, 건조 등의 공정을 거치거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로 어육가공품류, 젓갈류, 건포류, 조미김 등을 말한다.

### 20-1) 어육가공품류

어육가공품류라 함은 어육을 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로 어육살, 연육, 어육반제품, 어묵, 어육소시지 등을 말한다.

#### 20-1-4) 어묵

어묵 중 염(鹽)에 녹는 단백질을 용출시킨 고기풀에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
어묵 20-1-4-1	냉동 연육, 밀가루, 복합조미식품으 로 이루어진 어묵	고상, 냉동 연육, 밀가루, 복합조미식품, 대두유, PE, 밀봉, 냉장, 유통처리	9 일	13 일	0.77	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
어묵 20-1-4-2	어묵과 육수로 이루어진 어묵	고상, 냉동연육, 육수, PE, 유통처리, 냉장	11 일	22 일*	0.77	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
어묵 20-1-4-3	연육, 양파, 스프로 이루어진 어묵	연육, 양파, 두부, 분말스프, PE, 유통처리, 냉장, 살균	32 일	64 일*	0.77	49 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
어묵 20-1-4-4	연육, 붉은대게살이 함유된 크래미	연육, 붉은대게살, 게향, PE, 진공, 밀봉, 냉장, 살균	37 일	74 일*	0.77	56 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
어묵 20-1-4-5	연육, 함성향료가 포함된 크래미	고상, 연육, 함성향료(게향), 게액기스, PE, 냉장, 살균	40 일	80 일*	0.77	61 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
어묵 20-1-4-6	연육이 함유된 크래미	고상, 연육, LLDPE, 밀봉, 진공, 냉장, 살균	40 일	80 일*	0.77	61 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
어묵 20-1-4-7	냉동연육, 양파, 건당근이 함유된 어묵	고상, 냉동연육, 양파, 대두유, 건당근, 건대파, PE, 밀봉, 냉장, 유통처리	9 일	13 일	0.77	10 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
어묵 20-1-4-8	냉동연육, 밀가루, 당근, 대파가 함유된 어묵	고상, 냉동연육, 밀가루, 소금, 대두유, 당근, 대파, 글루탐산나트륨, 소브산칼륨, PE, 냉장, 유통처리, 보존료 사용	10 일	20 일*	0.77	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 보존료 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

### 20-1-6) 기타 어육가공품

식품유형 (1)(어육살)~(5)(어육소시지)에 정하여지지 아니한 어육가공품류를 말한다.





유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
기타 어육가공품 20-1-6-1	어묵, 소스, 가쓰오부시가 함유된 기타 어육가공품	정제수, 어묵, 소맥전분, 정제소금, 소스, 가쓰오부시, 곤약, 용기(PP), 필름(PE), 냉장, 유처리, 살균	60 일	120 일*	0.77	92 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

## 23) 즉석식품류

즉석식품류라 함은 바로 섭취하거나 가열 등 간단한 조리과정을 거쳐 섭취하는 것으로 생식류, 만두, 즉석섭취·편의식품류를 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 제외한다.

### 23-2) 즉석섭취·편의식품류

즉석섭취·편의식품류라 함은 소비자가 별도의 조리과정 없이 그대로 또는 단순조리과정을 거쳐 섭취할 수 있도록 제조·가공·포장한 즉석 섭취식품, 신선편의식품, 즉석조리식품, 간편조리세트를 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 제외한다.

#### 23-2-1) 신선편의식품

농·임산물을 세척, 박피, 절단 또는 세절 등의 가공공정을 거치거나 이에 단순히 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서 그대로 섭취할 수 있는 샐러드, 새싹채소 등의 식품을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
신선 편의식품 23-2-1-1	파인애플 제품	고상, 파인애플, 포장 내면재질(PE), 필름(PE), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.89	8 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-2	파인애플열매, 상추, 소스, 토마토로 만든 신선편의식품	고상, 파인애플열매, 상추, 소스, 알가열제품, 오이, 방울토마토, 용기(PET), 냉장	6 일	12 일*	0.89	10 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-3	다양한 과일로 만든 신선편의식품	고상, 오렌지, 파인애플, 사과, 토마토, 용기(PET), 뚜껑(PET), 밀봉, 냉장	5 일	7 일	0.89	6 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
신선 편의식품 23-2-1-4	훈제오리와 고구마로 만든 샐러드	햄, 소스, 고구마, 방울토마토, 양상추, 적근대, 적채, 아몬드슬라이스, 용기(PET), 필름(PE), 밀봉, 냉장	6 일	10 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-5	목살스테이크로 만든 샐러드	돼지목심살, 소스, 방울토마토, 알가열제품, 양상추, 적근대, 적양배추, 용기(PET), 필름(PE), 밀봉, 냉장	6 일	10 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-6	치즈와 과일로 만든 샐러드	가공치즈, 고다치즈, 방울토마토, 소스, 오렌지, 양상추, 적근대, 적채, 당절임, 용기(PET), 필름(PE), 밀봉, 냉장	6 일	10 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-7	다양한 과일로 만든 신선편의식품	고상, 파인애플, 청포도, 적포도, 사과, 대추방울토마토, 내포장(PET, PE), 외포장(PET), 밀봉, 냉장	5 일	6 일	0.89	5 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-8	훈제연어와 혼합채소로 만든 샐러드	고상, 혼합채소, 훈제연어, 토마토, 오이, 병아리콩, 합성수지, 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.69	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-9	다진소고기와 혼합채소로 만든 샐러드	고상, 다진소고기, 귀리, 스위트콘, 토마토, 혼합채소, 합성수지, 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.69	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
신선 편의식품 23-2-1-10	사과, 당근으로 이루어진 신선편의식품	고상, 사과, 당근, 비타민C, PLA, PE, PP, 밀봉, 냉장	5 일	7 일	0.89	6 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-11	사과로 이루어진 신선편의식품	고상, 사과, 비타민C, PLA, PE, PP, 밀봉, 냉장	8 일	12 일	0.89	10 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-12	배로 이루어진 신선편의식품	고상, 배, 비타민C, PLA, PE, PP, 밀봉, 냉장	8 일	10 일	0.89	8 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-13	메론으로 이루어진 신선편의식품	고상, 메론, PLA, PE, PP, 밀봉, 냉장	8 일	10 일	0.89	8 일	3.5(pH<4.6 = 0.96 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-14	닭가슴살, 새우, 베이컨, 혼합채소로 이루어진 샐러드	고상, 닭가슴살, 새우, 베이컨, 메추리알, 혼합채소, 그라나파다노치즈, 합성수지, 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.69	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-15	닭가슴살, 바질페스토, 버섯으로 이루어진 샐러드	고상, 닭가슴살, 바질페스토, 느타리버섯, 새송이버섯, 합성수지, 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.73	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-16	혼합채소, 레몬드레싱으로 이루어진 샐러드	고상, 혼합채소, 방울토마토, 레몬드레싱, 합성수지, 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.69	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-17	혼합채소, 오리엔탈드레싱 으로 이루어진 샐러드	고상, 혼합채소, 방울토마토, 오리엔탈드레싱, 합성수지, 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.69	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
신선 편의식품 23-2-1-18	혼합채소로 이루어진 샐러드	고상, 양상추, 라디치오, 양배추, 적채, 케일, 적치커리, 내지(PE), 트레이(PP), 밀봉, 냉장	6 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-19	바비큐푸드포크, 혼합야채, 칠리살사드레싱 으로 이루어진 샐러드	고상, 바비큐푸드포크, 혼합야채, 옥수수콘, 올리브, 나초칩, 칠리살사드레싱, 내지(PE), 트레이(PP), 밀봉, 냉장	6 일	9 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-20	갈릭페퍼 닭다리살, 혼합야채, 오리엔탈드레싱 으로 이루어진 샐러드	고상, 갈릭페퍼 닭다리살, 혼합야채, 오리엔탈드레싱, 내지(PE), 트레이(PP), 밀봉, 냉장	6 일	9 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-21	닭가슴살, 혼합야채, 갈릭소이드레싱 으로 이루어진 샐러드	고상, 닭가슴살, 혼합야채, 갈릭소이드레싱, 건크랜베리, 아몬드슬라이스, 내지(PE), 트레이(PP), 밀봉, 냉장	6 일	9 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-22	스트링치즈, 혼합야채, 시나몬레몬드레 싱으로 이루어진 샐러드	고상, 스트링치즈, 메추리알, 고구마, 혼합야채, 건크랜베리, 시나몬레몬드레싱, 내지(PE), 트레이(PP), 밀봉, 냉장	6 일	9 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-23	그릴닭가슴살볼, 스위트콘, 혼합야채, 유자드레싱으로 이루어진 샐러드	고상, 그릴닭가슴살볼, 스위트콘, 양파, 메추리알, 고구마큐브, 혼합야채, 유자드레싱, 내지(PE), 트레이(PP), 밀봉, 냉장	6 일	9 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
신선 편의식품 23-2-1-24	그릴닭가슴살볼, 혼합야채, 오렌지드레싱으 로 이루어진 샐러드	고상, 그릴닭가슴살볼, 메추리알, 고구마큐브, 혼합야채, 오렌지드레싱, 내지(PE), 트레이(PP), 밀봉, 냉장	6 일	9 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-25	그릴닭가슴살볼, 혼합야채, 참깨드레싱으로 이루어진 샐러드	고상, 그릴닭가슴살볼, 메추리알, 고구마큐브, 혼합야채, 참깨드레싱, 내지(PE), 트레이(PP), 밀봉, 냉장	6 일	9 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-26	크래미, 혼합야채, 레몬크림드레싱 으로 이루어진 샐러드	고상, 크래미, 메추리알, 고구마, 혼합야채, 치즈가루, 베이컨, 레몬크림드레싱, 내지(PE), 트레이(PP), 밀봉, 냉장	6 일	9 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-27	훈제오리, 할라피뇨, 혼합야채, 피넛소이드레싱 으로 이루어진 샐러드	훈제오리, 할라피뇨, 메추리알, 고구마큐브, 혼합야채, 피넛소이드레싱, 내지(PE), 트레이(PP), 밀봉, 냉장	6 일	9 일	0.69	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-28	닭안심, 페타치즈, 혼합채소로 이루어진 샐러드	고상, 페타치즈, 닭안심, 토마토, 강낭콩, 혼합채소, 합성수지, 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.69	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-29	혼합채소, 발사믹드레싱으 로 이루어진 샐러드	고상, 혼합채소, 발사믹드레싱, 방울토마토, 합성수지, 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.69	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
신선 편의식품 23-2-1-30	닭가슴살, 혼합야채로 이루어진 샐러드	고상, 닭가슴살, 혼합채소, 블랙올리브, 귀리, PET, 냉장	4 일	7 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-31	살사새우, 혼합야채로 이루어진 샐러드	고상, 살사새우, 스위트콘, 메추리알, 아몬드, 혼합야채, PET, 냉장	4 일	6 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-32	훈제오리, 혼합야채로 이루어진 샐러드	고상, 훈제오리, 쪽파, 적파프리카, 메추리알, 혼합야채, PET, 냉장	4 일	7 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-33	우전각, 곤약면, 혼합야채로 이루어진 샐러드	고상, 우전각, 곤약면, 쪽파, 혼합야채, PET, 냉장	4 일	7 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-34	버섯, 혼합야채로 이루어진 샐러드	고상, 느타리버섯, 양송이버섯, 새송이버섯, 귀리, 페타치즈, 아몬드, 혼합야채, PET, 냉장	4 일	7 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-35	로스트비프, 혼합야채로 이루어진 샐러드	고상, 로스트비프, 그린빈스, 미니새송이, 캐슈넛, 혼합야채, PET, 냉장	4 일	6 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
신선 편의식품 23-2-1-36	새우, 혼합야채로 이루어진 샐러드	고상, 새우, 그라나파다노, 스위트콘, 아몬드, 혼합야채, PET, 냉장	4 일	6 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-37	알새우, 혼합야채로 이루어진 샐러드	고상, 알새우, 페타치즈, 블랙올리브, 혼합야채, PET, 냉장	4 일	6 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-38	닭가슴살, 혼합야채로 이루어진 샐러드	고상, 닭가슴살, 강낭콩, 귀리, 스위트콘, 할라피노, 혼합야채, PET, 냉장	4 일	6 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-39	감자샐러드, 베이컨칩으로 이루어진 샐러드	고상, 감자샐러드, 베이컨칩, 사과, 스위트콘, 아몬드, 혼합야채, PET, 냉장	4 일	7 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
신선 편의식품 23-2-1-40	닭가슴살, 호두, 베이컨칩으로 이루어진 샐러드	고상, 닭가슴살, 호두, 베이컨칩, 그라나파다노, 청포도, 혼합야채, PET, 냉장	4 일	6 일	0.69	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

### 23-2-2) 즉석섭취식품

동·식물성 원료를 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로서 더 이상의 가열, 조리과정 없이 그대로 섭취 할 수 있는 도시락, 김밥, 햄버거, 선식 등의 식품을 말한다.



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 섭취식품 23-2-2-1	단호박, 마요네즈로 만든 샐러드	고상, 단호박, 마요네즈, 당근, 내면(PE), 밀봉, 냉장, 살균	30 일	52 일	0.77	40 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-2	감자, 마요네즈로 만든 샐러드	고상, 감자, 마요네즈, 감자플레이크, 당근, 양파, 내면(PE), 밀봉, 냉장, 살균	30 일	60 일*	0.77	46 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-3	고구마, 마요네즈로 만든 샐러드	고상, 고구마, 마요네즈, 스위트콘, 내면(PE), 밀봉, 냉장, 살균	30 일	60 일*	0.77	46 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-4	쌀, 스펀, 볶음김치, 소스로 이루어진 즉석섭취식품	고상, 쌀, 스펀, 볶음김치, 돼지불고기양념장, 간장, 복합조미식품, PP, 밀봉, 냉장	48 시간	72 시간	0.69	49 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-5	닭강정가라아게, 매운닭강정소스, 마요소스로 이루어진 즉석섭취식품	고상, 닭강정가라아게, 매운닭강정소스, 화이트마요소스, PP, 냉장, 유통	72 시간	108 시간	0.69	74 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-6	쌀, 닭갈비토핑, 김으로 이루어진 삼각김밥	고상, 쌀, 로제닭갈비토핑, 조미김, PP, 냉장	48 시간	84 시간	0.73	61 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-7	쌀, 소세지, 볶음김치, 만두 등으로 이루어진 도시락	고상, 쌀, 비엔나소시지, 볶음김치, 찐만두, 김말이, 동그랑땡, 소스, 용기 및 뚜껑(PP), 냉장	48 시간	96 시간*	0.73	70 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96





유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 섭취식품 23-2-2-8	햄, 볶음김치, 소스로 이루어진 즉석섭취식품	고상, 햄, 볶음김치, 양념장, 소스, 빵가루, PP, 냉장	48 시간	84 시간	0.73	61 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-9	조미유부, 참치, 마요네즈, 단무지, 소스로 이루어진 유부초밥	고상, 냉동조미유부, 참치, 마요네즈, 꼬들단무지, 소스, 용기 및 뚜껑(PLA), 속필름(PP), 냉장, 유통	48 시간	96 시간*	0.73	70 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-10	식빵, 크림, 햄, 지단으로 이루어진 샌드위치	고상, 식빵, 연유크림, 햄, 지단, 치즈, PP, 냉장	72 시간	126 시간	0.69	86 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-11	베이컨참치마요 , 쌀, 김으로 이루어진 삼각김밥	고상, 쌀, 베이컨, 참치, 조미김, PP, 냉장	48 시간	84 시간	0.73	61 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-12	닭강정가라아게 , 소스로 이루어진 즉석섭취식품	고상, 닭강정가라아게, 소스, 레드페퍼, 파슬리, 용기(PET), 냉장	69 시간	138 시간*	0.69	95 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-13	식빵, 게맛살, 마요네즈, 드레싱으로 이루어진 샌드위치	고상, 식빵, 코울슬로우, 게맛살, 마요네즈, 오이, 양상추, 드레싱, PP, 냉장	65 시간	113 시간	0.73	82 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 섭취식품 23-2-2-14	치킨패티, 소스, 양상추, 브리오슈번으로 이루어진 버거	고상, 브리오슈번, 치킨패티, 마요소스, 칠리소스, 양상추, 피클, PP, 밀봉, 냉장	97 시간	169 시간	0.73	123 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-15	쌀, 게맛살, 참치로 이루어진 김밥	고상, 쌀, 게맛살, 참치, 마요네즈, 김, PP, 냉장	48 시간	72 시간	0.73	52 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-16	쌀, 함박, 생선까스 계란구이, 두부, 양념깻잎 등으로 이루어진 도시락	고상, 쌀, 함박, 생선까스, 계란구이, 소스, 볶은김치, 두부, 양파, PP, 냉장	43시간	64시간	0.69	44시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-17	식빵, 양배추, 햄, 닭고기, 소스, 게맛살로 이루어진 샌드위치	고상, 식빵, 양배추, 양상추, 스모크햄, 자숙닭고기, 소스, 게맛살, PP, 냉장	65시간	97시간	0.69	66시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-18	쌀, 불고기, 볶음김치, 게맛살, 소스로 이루어진 도시락	고상, 쌀, 불고기, 볶음김치, 코울슬로우, 게맛살, 소스, PP, 냉장	45시간	67시간	0.69	46시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-19	쌀, 불고기, 김으로 이루어진 삼각김밥	고상, 쌀, 불고기, 김, 소스, PP, 냉장	45시간	67시간	0.69	46시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 섭취식품 23-2-2-20	쌀, 어묵, 가공두부, 소스로 이루어진 유부초밥	고상, 쌀, 어묵, 가공두부, 소스, 꼬들단무지, 와사비, PLA, PP, 냉장	45시간	67시간	0.69	46시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-21	너비아니, 브리오슈번, 양배추, 소스, 치즈로 이루어진 버거	고상, 너비아니, 브리오슈번, 양배추, 마요네즈, 케첩, 피클, 치즈, PP, 밀봉, 냉장	89시간	133시간	0.69	91시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-22	쌀, 참치, 볶음김치, 소스로 이루어진 주먹밥	고상, 쌀, 참치, 볶음김치, 소스, 김, PP, 밀봉, 냉장	45시간	67시간	0.69	46시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-23	식빵, 감자샐러드, 소스, 오이, 양파로 이루어진 샌드위치	고상, 식빵, 감자샐러드, 스위트콘, 딸기잼, 오이, 양파, PP, 냉장	72시간	108시간	0.69	74시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-24	쌀, 돈까스, 소스, 김으로 이루어진 김밥	고상, 쌀, 돈까스, 소스, 단무지, 김, PP, 유통처리, 냉장	48시간	72시간	0.69	49시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-25	전주비빔밥, 소스, 김으로 이루어진 삼각김밥	고상, 전주비빔밥, 소스, 김, PP, 냉장	48시간	72시간	0.69	49시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 섭취식품 23-2-2-26	한우스테이크, 브리오슈번, 치즈, 소스로 이루어진 햄버거	고상, 한우스테이크, 브리오슈번, 슬라이스치즈, 피클, 소스, 마요네즈, PP, 밀봉, 냉장	96시간	144시간	0.69	99시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-27	불고기맛패티, 브리오슈번, 소스, 양파로 이루어진 햄버거	고상, 불고기맛패티, 브리오슈번, 소스, 양파, 청상추, PP, 밀봉, 냉장	96시간	144시간	0.69	99시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-28	쌀, 오이, 어묵, 단무지, 김으로 이루어진 김밥	고상, 쌀, 오이, 어묵, 단무지, 유부, 우영, 당근, 소스, 김, PP, 냉장	48 시간	72 시간	0.73	52 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-29	쌀, 돈까스, 양배추, 단무지, 소스, 김으로 이루어진 김밥	고상, 쌀, 돈까스, 양배추, 단무지, 소스, 치킨까스, 김, PP, 냉장	48 시간	72 시간	0.73	52 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-30	쌀, 제육불고기토픽 , 조미김으로 이루어진 삼각김밥	고상, 쌀, 제육불고기토픽, 김, 볶음참깨, PP, 냉장	48 시간	72 시간	0.69	49 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-31	쌀, 불고기, 생선까스, 삼각돈까스, 샐러드, 소시지, 볶음김치로 이루어진 도시락	고상, 쌀, 고추장불고기, 생선까스, 삼각돈까스, 샐러드, 소시지, 고기산적, 어묵, 파리고추조림, 볶음김치, 소스, PP, PE, 냉장	48 시간	72 시간	0.73	52 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 섭취식품 23-2-2-32	감자, 소고기, 양파, 짜장가루가 함유된 즉석섭취식품	고상, 감자, 소고기, 양파, 짜장가루, 미향, 고구마, 당근, PE, 밀봉, 냉장, 살균	10 일	15 일	0.77	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-33	닭가슴살, 양배추, 데리야끼소스가 함유된 즉석섭취식품	고상, 양배추, 닭가슴살, 감자, 미향, 굴소스, 데리야끼소스, PE, 밀봉, 냉장, 살균	10 일	15 일	0.77	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-34	소고기, 감자, 카레가 함유된 즉석섭취식품	고상, 소고기, 감자, 양파, 당근, 카레, PE, 밀봉, 냉장, 살균	10 일	20 일*	0.77	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-35	소고기, 감자, 치킨엑기스분말 앤앰, 카레가 함유된 즉석섭취식품	고상, 소고기, 감자, 양파, 당근, 카레, 치킨엑기스분말앤, PE, 밀봉, 냉장, 살균	10 일	20 일*	0.77	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-36	닭가슴살, 감자, 치킨엑기스분말 앤앰, 카레가 함유된 즉석섭취식품	고상, 닭가슴살, 감자, 양파, 당근, 카레, 치킨엑기스분말앤앰, PE, 밀봉, 냉장, 살균	10 일	20 일*	0.77	15 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-37	소고기, 소갈비양념이 함유된 즉석섭취식품	고상, 소고기, 감자, 소갈비양념, 양배추, 당근, PE, 밀봉, 냉장, 살균	10 일	17 일	0.77	13 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-38	소고기, 고구마, 굴소스가 함유된 즉석섭취식품	고상, 소고기, 고구마, 양파, 당근, 굴소스, PE, 밀봉, 냉장, 살균	10 일	17 일	0.77	13 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 섭취식품 23-2-2-39	혼합야채, 자연치즈로 이루어진 샐러드	고상, 혼합야채, 토마토, 소스, 자연치즈, 땅콩 또는 견과류가공품, 절임식품, 용기(PET,PE), 리드지(PE), 소스(PP), 밀봉, 냉장	5 일	8 일	0.69	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함



### 23-2-3) 즉석조리식품

동·식물성 원료에 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로서 단순가열 등의 가열조리과정을 거치면 섭취할 수 있도록 제조된 국, 탕, 수프, 순대 등의 식품을 말한다. 다만, 간편조리세트에 속하는 것은 제외한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 조리식품 23-2-3-1	감자, 양파, 당근으로 만든 즉석조리식품	고상, 감자, 돈육, 양파, 당근, 간장, 용기 및 리드지(PP), 겉포장지(PE), 밀봉, 냉장, 살균	5 일	7 일	0.77	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-2	돼지곱창, 소스, 야채로 이루어진 즉석조리식품	고상, 돼지곱창, 소스, 양배추, 양파, 들깨가루, 고춧가루, 내포장(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.81	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-3	떡, 소스로 이루어진 즉석조리식품	고상, 떡, 소스, 고춧가루, 어묵, 대파, 내포장(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.81	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-4	소고기, 팽이버섯, 숙면, 소스로 이루어진 즉석조리식품	고상, 소고기, 숙면, 팽이버섯, 소스, 혼합간장, 야채, 내포장(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-5	소곱창, 유탕면, 고춧가루로 이루어진 즉석조리식품	고상, 소곱창, 유탕면, 배추, 양파, 대파, 표고버섯, 고춧가루, 들깨가루, 내포장(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.81	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-6	두부, 소스, 소업진살로 이루어진 즉석조리식품	고상, 두부, 소스, 고춧가루, 고추맛기름, 소업진살, 느타리버섯, 배추, 내포장(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.81	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-7	기타수산물가공 품, 혼합식용유, 소스, 빵으로 이루어진 즉석조리식품	고상, 기타수산물가공품, 혼합식용유, 소스, 양파, 빵, 마늘, 새송이버섯, 내포장(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.81	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 조리식품 23-2-3-8	소목심, 팽이버섯, 소스로 이루어진 즉석조리식품	고상, 소목심, 팽이버섯, 소스, 당면, 야채, 내포장(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.81	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-9	포장육, 소스, 혼합식용유로 이루어진 즉석조리식품	고상, 포장육, 소스, 혼합식용유, 마늘, 브로콜리, 가공버터, 내포장(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.81	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-10	숙면, 소창, 선지가 함유된 즉석조리식품	고상, 숙면, 소창, 선지, 지방, 양파, 대파, 효모식품, 생강, 내포장(PP), 진공, 냉장, 살균	20 일	40 일*	0.77	30 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-11	오징어, 고춧가루, 고추장이 함유된 즉석조리식품	고상, 오징어, 콩기름, 고춧가루, 고추장, 굴농축액, 쇠고기분말, 양파, 당근, 청양고추, PP, 밀봉, 냉장, 살균	7 일	10 일	0.77	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-12	쌀, 찹쌀, 전복살이 함유된 즉석조리식품	고상, 쌀, 찹쌀, 브로콜리, 양파, 전복살, 감자, 당근, 쌀눈, 재제소금, 참기름, PE, PP, 밀봉, 냉장, 살균	14 일	28 일*	0.77	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-13	밀떡볶이, 떡모소스, 양배추, 파마산치즈블렌 드로 이루어진 즉석조리식품	고상, 밀떡볶이, 떡모소스, 양배추, 고기떡, 잡채튀김, 대파, 깎메추리알, 칼집비엔나, 파마산치즈블렌드, 포장용기(PET), 내면파우치(PE), 내면용기(알루미늄), 냉장	5 일	7 일	0.73	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-14	소불고기소스, 소고기로 이루어진 즉석조리식품	고상, 소불고기소스, 소고기, 올레피클솔루션시즈닝, 양배추, 당면, 쌀떡, 버섯, 포장용기(PET), 내면파우치(PE), 내면용기(알루미늄), 냉장	5 일	7 일	0.73	5 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 조리식품 23-2-3-15	프레스햄, 김치, 고춧가루, 양념장, 소시지로 이루어진 즉석조리식품	고상, 프레스햄, 김치, 양념장, 마늘, 소시지, 만두, 분쇄가공육, 떡, 소스, 용기(PP, 홀드필름), 육수용기(PE), 밀봉, 냉장	4 일	6 일	0.77	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-16	프레스햄, 김치, 고춧가루, 양념장, 소시지로 이루어진 즉석조리식품	고상, 프레스햄, 김치, 양념장, 마늘, 분쇄가공육, 소스, 용기(PP, 홀드필름), 육수용기(PE), 밀봉, 냉장	4 일	6 일	0.77	4 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-17	당면, 돈육, 돈지방이 함유된 즉석조리식품	고상, 당면, 돈육, 돈지방, 파, 양파, 마늘, 복합조미식품, 내면(PE), 진공, 냉장, 살균	50 일	87 일	0.77	66 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-18	찹쌀, 기장쌀, 붉은팥, 흑미, 검정팥이 함유된 즉석조리식품	고상, 찹쌀, 기장쌀, 붉은팥, 흑미, 검정팥, 서리태, 건대추, 천일염, 간밤, 연근, 연잎, 은행나무견과, PE, 밀봉, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
즉석 조리식품 23-2-3-19	찹쌀, 붉은팥, 찰기장이 함유된 즉석조리식품	고상, 찹쌀, 붉은팥, 찰기장, 차조, 수수, 천일염, PE, 밀봉, 실온	24 시간	36 시간	0.79	28 시간	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 실온제품 = 0.99
즉석 조리식품 23-2-3-20	고구마, 스위트콘, 양파, 단호박이 함유된 즉석조리식품	고상, 고구마, 스위트콘, 베이스, 양파, 단호박, 파프리카, 감자전분, 용기/리드필름(PP), 밀봉, 냉장, 살균	12 일	24 일*	0.81	19 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
즉석 조리식품 23-2-3-21	쌀, 닭가슴살, 찹쌀, 양파, 대추가 함유된 즉석조리식품	고상, 쌀, 닭가슴살, 찹쌀, 양파, 대추, 쌀눈, PE, PP, 밀봉, 냉장, 살균	14일	28 일*	0.77	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96





유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
즉석 조리식품 23-2-3-22	쌀, 소고기, 사골분말, 양파, 당근이 함유된 즉석조리식품	고상, 쌀, 소고기, 찹쌀, 양파, 당근, 감자, 브로콜리, 사골분말, PE, PP, 밀봉, 냉장, 살균	14일	28 일*	0.77	21 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 살균/저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

#### 23-2-4) 간편조리세트

조리되지 않은 손질된 농·축·수산물과 가공식품 등 조리에는 필요한 정량의 식재료와 양념 및 조리법으로 구성되어, 제공되는 조리법에 따라 소비자가 가정에서 간편하게 조리하여 섭취할 수 있도록 제조한 제품을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-1	소고기, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 소스, 야채, 치즈, 외면(종이), 내면(PE), 냉장	7 일	14 일*	0.69	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-2	소고기, 야채, 육수 베이스로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 야채, 수제비, 육수베이스, 초간장소스, 피넛소스, 내면(PE,PP), 외면(PET,PP,종이), 밀봉, 냉장	7 일	14 일*	0.69	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-3	건면, 트러플오일, 치즈, 야채로 이루어진 간편조리세트	고상, 치즈, 야채, 트러플오일, 용기(PET), 내면(PE), 냉장	6 일	12 일*	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-4	생면, 소스, 닭가슴살, 대파로 이루어진 간편조리세트	고상, 생면, 소스, 닭가슴살, 대파, PE, 밀봉, 냉장	7 일	14 일*	0.69	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-5	두부, 소스, 차돌박이, 야채로 이루어진 간편조리세트	고상, 두부, 소스, 육수, 차돌박이, 애호박, 팽이버섯, 표고버섯, 내면(PE,PP), 외포장(PET), 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-6	돼지고기, 건면, 소스, 야채로 이루어진 간편조리세트	고상, 돼지고기, 건면, 양파, 파인애플, 소스, 파프리카, 당근, 방울토마토, 모듬새싹, 용기(폴리에틸렌테레프 탈레이트), 내면(PE), 밀봉, 진공, 냉장	6 일	9 일	0.81	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-7	소고기, 숙주나물, 숙주, 소스, 야채로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 숙주나물, 숙면, 소스, 대파, 건고추, 용기(폴리에틸렌테레프 탈레이트), 내면(PE), 밀봉, 진공, 냉장	6 일	9 일	0.81	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-8	소고기, 소스, 야채로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 양파, 소스, 마늘, 파인애플, 토마토케첩, 용기(폴리에틸렌테레프 탈레이트), 내면(PE), 밀봉, 진공, 냉장	6 일	9 일	0.81	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-9	소고기곱창, 소고기양지, 야채, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 돈육, 돼지고창, 소고기곱창, 소고기양지, 양배추, 팽이버섯, 양파, 청경채, 당면, 혼합간장, 고춧가루, 복합조미식품, PE, PP, 밀봉, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-10	새우, 자숙불소라, 해물누룽지로 이루어진 간편조리세트	고상, 새우, 자숙불소라, 올리브오일, 허브맛솔트, 호폴락칩스, 해물누룽지, PE, 종이, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.81	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-11	한치, 흑돼지양념제육 으로 이루어진 간편조리세트	고상, 한치, 흑돼지양념제육, 양배추, 당근, 양파, 대파, 굴피분말, 내면(PE), 종이, 밀봉, 진공, 냉장	10 일	15 일	0.81	12 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-12	떡류, 소고기, 유탕면으로 이루어진 간편조리세트	고상, 떡류, 소고기, 유탕면, 복합조미식품, 어묵, 양배추, 대파, 내포장(PE, PP), 외포장(PET, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-13	생면, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 생면, 소스, 쥬키니호박, 팽이버섯, 대파, 청양고추, 조미김, 내포장(PE), 외포장(PET, PP, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-14	소스, 건면, 유함유가공품, 기타수산물가공 품으로 이루어진 간편조리세트	고상, 소스, 건면, 유함유가공품, 양파, 기타 수산물가공품, 혼합식용유, 마늘, 치즈, 향신료조제품, 내포장(PE), 외포장(PET, PP, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-15	두부, 생면, 소스, 기타 수산물가공품으 로 이루어진 간편조리세트	고상, 두부, 생면, 소스, 기타수산물가공품, 돼지고기, 쥬키니호박, 팽이버섯, 내포장(PE), 외포장(PET, PP, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-16	유함유가공품, 빵, 건면, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 유함유가공품, 빵류, 건면, 소스, 양파, 마늘, 내포장(PE), 외포장(PET, PP, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-17	돼지고기, 콩나물로 이루어진 간편조리세트	고상, 돼지고기, 콩나물, 떡류, 소스, 양파, 대파, 내포장(PE), 외포장(PET, PP, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-18	소스, 호박, 버섯으로 이루어진 간편조리세트	고상, 소스, 주키니호박, 새송이버섯, 느타리버섯, 대파, 내포장(PE), 외포장(PET, PP, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-19	소고기, 건면, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 건면, 양배추, 양파, 소스, 건어포, 조미김, 어린잎믹스, 내포장(PE), 외포장(PET, PP, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-20	소스, 기타수산물가공 품으로 이루어진 간편조리세트	고상, 소스, 대파, 기타수산물가공품, 들기름, 복합조미식품, 내포장(PE), 외포장(PET, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-21	소고기, 양파 소스, 혼합식용유로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 양파소스, 주키니호박, 양송이버섯, 토마토열매, 마늘, 혼합식용유, 향신료조제품, 내포장(PE), 외포장(PET, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-22	두부, 소스, 소고기로 이루어진 간편조리세트	고상, 두부, 소스, 소고기, 주키니호박, 팽이버섯, 대파, 청양고추, 내포장(PE), 외포장(PET, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-23	기타 수산물가공품, 혼합식용유, 버섯, 숙면, 빵으로 이루어진 간편조리세트	고상, 기타 수산물가공품, 혼합식용유, 새송이버섯, 숙면, 빵류, 브로콜리, 마늘, 자연치즈, 건고추, 내포장(PE), 외포장(종이), 밀봉, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-24	소고기, 숙주나물, 배추, 버섯, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 숙주나물, 배추, 버섯, 소스, 단호박, 내포장(PE), 외포장(PET, PP, 종이), 밀봉, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-25	소스, 건면, 새우로 이루어진 간편조리세트	고상, 소스, 건면, 새우, 양파, 토마토, 가공버터, 건파슬리, PE, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-26	건면, 새우, 바질페스토로 이루어진 간편조리세트	고상, 건면, 새우, 양파, 방울토마토, 마늘, 바질페스토, 파마산치즈, PE, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-27	건면, 새우, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 건면, 새우, 우유, 양파, 가공버터, 소스, 기타가공품, 파마산치즈블랜드, PE, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-28	바지락, 새우, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 바지락, 새우, 올리브유, 방울토마토, 마늘, 소스, 밀가루, 파마산치즈블렌드, PE, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-29	건면, 새우, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 건면, 새우, 마늘, 올리브유, 양파, 방울토마토, 소스, PE, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-30	건면, 새우, 우유, 바질페스토로 이루어진 간편조리세트	고상, 기타가공품, 건면, 새우, 우유, 양파, 가공버터, 바질페스토, 채종유, 파마산치즈, PE, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-31	건면, 기타 수산물가공품, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 기타가공품, 건면, 기타 수산물가공품, 우유, 가공버터, 마늘, 향미유, 소스, 천연향신료, PE, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-32	건면, 기타 수산물가공품, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 건면, 기타 수산물가공품, 양파, 올리브유, 소스, 천연향신료, PE, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-33	부채살, 소스, 발효흑마늘페이 스트로 이루어진 간편조리세트	고상, 부채살, 소스, 발효흑마늘페이스트, 아스파라거스, 버섯, 올리브유, PE, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-34	소스, 건면, 새우로 이루어진 간편조리세트	고상, 소스, 건면, 새우, 기타가공품, 양파, 방울토마토, 가공버터, PE, 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-35	돈후지, 간장제육소스, 대파, 비빔소스, 냉면육수, 쫄면으로 이루어진 간편조리세트	고상, 돈후지, 간장제육소스, 대파, 당근, 양배추, 비빔소스, 동치미맛냉면육수, 쫄면, 포장용기/리드지(PP), 뚜껑(PET), 파우치(PP,PE), 밀봉, 진공, 냉장	6 일	9 일	0.73	6 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-36	소고기, 소스, 마라탕베이스, 우사추출물로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 소스, 마라탕베이스, 우사추출물, 배추, 면류, 버섯, 건고추, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-37	빵, 기타 수산물가공품, 두반장, 건면으로 이루어진 간편조리세트	고상, 빵, 기타 수산물가공품, 두반장, 혼합식용유, 건면, 새송이버섯, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-38	소고기, 숙면, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 숙면, 소스, 배추, 청경채, 버섯, 사과퓨레, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-39	양념육, 닭갈비소스, 떡으로 이루어진 간편조리세트	고상, 양념육, 닭갈비소스, 떡류, 소스, 자연치즈, 깻잎, 대파, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96



## 식품 유형별 소비기한 설정 보고서

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-40	양념육, 소스, 건면으로 이루어진 간편조리세트	고상, 양념육, 올리브유, 소스, 발효식초, 양파, 건면, 마늘, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-41	소고기, 소스, 서류가공품으로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 소스, 고과당, 토마토홀, 서류가공품, 두류가공품, 혼합식용유, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-42	밀떡, 오뎅, 포장육, 유탕면, 알가열제품으로 이루어진 간편조리세트	고상, 밀떡, 잡채튀김, 참김말이, 오뎅, 포장육, 알가열제품, 유탕면, 복합조미식품, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-43	프레스햄, 소스, 유탕면, 쇠고기로 이루어진 간편조리세트	고상, 프레스햄, 소스, 유탕면, 감자전분, 쇠고기, 콩나물, 건면, 버터, 연성가공치즈, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-44	소스, 식물성크림, 건면, 기타 수산물가공품, 가공버터로 이루어진 간편조리세트	고상, 소스, 식물성크림, 탈지분유, 토마토케첩, 건면, 기타 수산물가공품, 양파, 양송이, 가공버터, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-45	분쇄가공육제품 , 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 분쇄가공육제품, 소스, 방울토마토, 치커리, 고추, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw<0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96





유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
간편 조리세트 23-2-4-46	소고기, 숙면, 소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 소고기, 숙면, 배추, 소스, 양파, 연육, 버섯, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	12 일	0.69	8 일	pH:4.6 이상 = 0.92 Aw:0.9 이상 = 0.92 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-47	기타 수산물가공품, 빵, 천연향신료로 이루어진 간편조리세트	고상, 기타 수산물가공품, 혼합식용유, 빵, 쇼트닝, 마늘, 건고추, 향신료조제품, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-48	기타 수산물가공품, 소스, 곡류가공품으로 이루어진 간편조리세트	고상, 소스, 기타 수산물가공품, 곡류가공품, 단호박, 콩기름, 양파, 과채가공품, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-49	된장, 마늘, 두부, 냉동 수산물로 이루어진 간편조리세트	고상, 된장, 마늘, 두부, 냉동수산물, 양파, 호박, 버섯, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
간편 조리세트 23-2-4-50	기타 수산물가공품, 칠리소스로 이루어진 간편조리세트	고상, 기타 수산물가공품, 스위트칠리소스, 과채가공품, 파프리카, 피망, 콩기름, 필름(PE), 용기(PE), 밀봉, 진공, 냉장	7 일	10 일	0.73	7 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

### 23-3) 만두류

만두류란 곡분 또는 전분을 주원료로 반죽하여 성형한 만두피에 고기, 야채, 두부, 김치 등 다양한 원료로 제조한 소를 넣고 빚어 만든 것을 말한다.



### 23-3-1) 만두

식육, 채소류 등의 혼합물을 만두피 등으로 성형한 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
만두 23-3-1-1	밀가루, 돼지고기, 김치, 두부, 당면이 함유된 만두	고상, 김치, 밀가루, 돼지고기, 두부, 당면, 대파, 부추, PP, 밀봉, 냉장, 살균	7 일	14 일*	0.81	11 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96
만두 23-3-1-2	밀가루, 돼지고기, 양파, 양배추, 당면이 함유된 만두	고상, 밀가루, 돼지고기, 양파, 양배추, 당면, 대파, 부추, PP, 밀봉, 냉장, 살균	7 일	12 일	0.81	9 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 살균 = 1.0 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96

\* 200%까지 실험을 진행하였으므로, 최소 한계기간인 200%로 표시함

### 23-3-2) 만두피

곡분 또는 전분을 주원료로 반죽 및 성형한 것으로 소를 담아 만두를 제조할 수 있도록 제조된 것을 말한다.

유형 번호	품목	제품에 대한 설명	유통기한	품질안전 한계기간	안전 계수	소비기한 참고값	비고
만두피 23-3-2-1	밀가루, 옥수수전분이 함유된 만두피	고상, 밀가루, 정제수, 옥수수전분, 정제소금, LLDPE, 밀봉, 냉장	15 일	22 일	0.73	16 일	pH:4.6 이상 = 0.92 0.8(Aw)0.9 = 0.96 저장성 향상기술 적용(살균, 포장, 보존료 등) = 0.92 냉장제품 = 0.97 온도남용 = 0.96